

Rezept

Steinpilzragout mit Cognac

Ein Rezept von Steinpilzragout mit Cognac, am 17.04.2024

Zutaten

250 ml Gemüsebrühe	8 g getrocknete Steinpilze
1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie	200 g Steinpilze
2 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Mehl
1 Schuss Cognac	100 g Pflanzensahne (z. B. Soja cuisine)
1 EL Sojasauce	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 20 g F, 14 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe leicht erhitzen und über die getrockneten Steinpilze gießen. Pilze ca. 20 Min. einweichen lassen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken. Die frischen Steinpilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und in Scheiben schneiden.
2. Die eingeweichten Pilze aus der Brühe nehmen und fein würfeln. Die Brühe durch einen Kaffeefilter oder ein sehr feines Sieb gießen und in einer Schale auffangen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die frischen Steinpilze darin bei großer Hitze anbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel ca. 3 Min. unter Rühren mitbraten, dann auch die eingeweichten Pilze kurz mitbraten. Alles leicht salzen und pfeffern, mit dem Mehl überstäuben und mit dem Cognac ablöschen. Die Pflanzensahne und die gefilterte Gemüsebrühe unter Rühren dazugießen, bei großer Hitze aufkochen und in ca. 5 Min. einköcheln lassen. Das Ragout mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Cognac abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren, z. B. zu Wildreis, Semmelknödeln oder Polenta.