

Rezept

## Würziges Pilzragout

Ein Rezept von Würziges Pilzragout, am 28.06.2026

### Zutaten

2	Wacholderbeeren	½ TL	Koriandersamen
	2-3 Pimentkörner	¼ TL	Kümmelsamen
	½ TL Ceylon-Zimt	¼ TL	getrockneter Majoran
<b>500 g</b>	kleine, feste braune Champignons	<b>300 g</b>	Pfifferlinge
<b>200 g</b>	Steinpilze (ersatzweise Kräutersaitlinge)	<b>100 g</b>	Schalotten
<b>1</b>	Bio-Zitrone	<b>3 EL</b>	Butterschmalz
	Salz	<b>200 g</b>	Sahne
<b>100 g</b>	Frischkäse	<b>3</b>	Stängel Majoran
	schwarzer Pfeffer		

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 340 kcal, 30 g F, 13 g EW, 5 g KH

### Zubereitung

1. Für das Gewürz den Wacholder mit einem schweren Messer zerdrücken, dann fein hacken. Koriander, Piment und Kümmel im Mörser so fein wie möglich zerkleinern. Alles mit Zimt und Majoran mischen.
2. Für das Ragout die Pilze trocken abreiben und putzen. Keinesfalls waschen! Größere Pilze halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1-2 TL Schale abreiben.
3. Die Schalotten in einer großen Pfanne im Butterschmalz glasig dünsten. Die Pilze zugeben, die Hitze erhöhen und die Pilze unter Rühren 4-5 Min. braten, bis alle ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Salzen und mit der Hälfte des Pilzgewürzes bestreuen, gut mischen, mit der Sahne ablöschen. Cremig einkochen, dann den Frischkäse unterrühren. Nach Belieben etwas mehr Pilzgewürz und etwas Zitronensaft zugeben. Majoran abbrausen und trockentupfen. Das Ragout mit Zitronenschale und Majoran bestreuen und sofort servieren.