



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Pilzragout

Pilzragout

500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Butter

200 ml Jürgen Langbein Waldpilz-Fond

100 ml Sahne

100 ml Weißwein (optional)

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Teelöffel gehackter frischer Thymian

Salz, Pfeffer

Etwas gehackte frische Petersilie

Optional zum Andicken:

1 Esslöffel Mehl

1 Esslöffel Butter

Pilzragout

1.

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten, dann den Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Pilze in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind und etwas Flüssigkeit abgegeben haben. Dies dauert etwa 5-7 min.

Den Weißwein (falls verwendet) hinzufügen und kurz aufkochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Den Waldpilzfond und den Zitronensaft hinzufügen und gut umrühren. Wenn das Ragout dicker sein soll: 1 EL Mehl in 1 EL geschmolzener Butter anschwitzen und dann zur Pilzmasse geben. Gut verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Die Sahne hinzufügen und gut umrühren. Den Thymian einrühren und das Ragout bei niedriger Hitze etwa 5 min. köcheln lassen, bis es leicht eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pilzragout heiß servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passen hervorragend Nudeln, Knödel, Kartoffelpüree, Reis oder frisches Baguette.