

PILZRAGOUT

FÜR 4 PERSONEN:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Butterschmalz
800 g Mischpilze
Saft von 1 Zitrone
je 2 Zweige Rosmarin
und Thymian
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
200 ml süße Sahne
2 EL Kastanienhonig
Speisestärke zum Binden
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer
1 Bund Schnittlauch
1 Becher saure Sahne oder
Crème fraîche
blanchierte Karottenstifte und
Kräuterzweige zum Garnieren

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, fein würfeln, im erhitzten Butterschmalz anschwitzen.

2. Die Pilze verlesen, waschen, je nach Bedarf in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, zu den Knoblauchzwiebeln geben und kurz mitbraten.

3. Die Kräuter verlesen, waschen, klein schneiden, hinzufügen und kurz mitdünsten.

4. Mit Wein ablöschen, mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Den Honig einrühren, das Ganze zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

5. Mit angerührter Speisestärke leicht binden, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

6. Das Pilzragout anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen, mit je einem Klacks saurer Sahne belegen, mit Karottenstiften und Kräuterzweigen garnieren und mit Semmelknödeln servieren.

