Pilz - Ragout
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1200 gr gemischte, frische Pilze, 1-2 mittelgroße Zwiebel, 2-3 Knoblauchzehen, 300-400 ml Cremefine zum Kochen, getrockneten Thymian, Salz, reichlich schwarzen Pfeffer aus der Mühle, einige Spritzer Worcestersauce, evt. Schuss Weißwein, etwas Öl / etwas Butter zum Anbraten.

Die Vorbereitungen:

Pilze putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln.
Knobi schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Butter/Öl (halb / halb) in einer großen Pfanne erhitzen.
Die Zwiebelwürfel kurz darin anbraten. Dann die Pilze zugeben und bei starker Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten mitanbraten.
Anschließend den Knoblauch zugeben und kurz mitanbraten.
Cremefine (und eventuell Schuss Weißwein) unterrühren und alles würzen.

Ich koche in der Zwischenzeit immer 1 - 2 Packungen Miniknödel (Pfanni). Wenn diese gar sind, gebe ich
sie einfach in die Pilzpfanne mit dazu, umrühren und fertig!
Dazu noch einen Salat (Feldsalat) reichen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de