

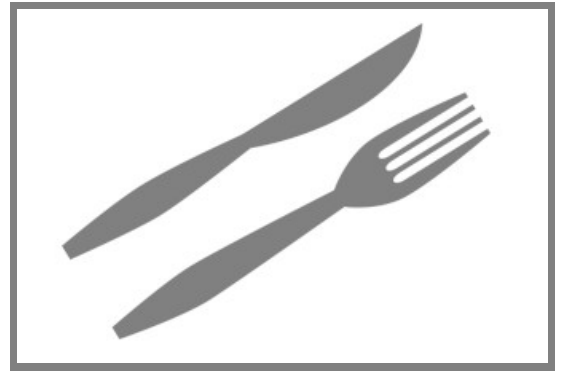
leicht verändert aus Rewe-Rezepte

Maronen-Pilz-Ragout

4 Portionen

Zutaten

400 g Maronen, 200 g Kräuterseitlinge, 200 g Champignons, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 2 Esslöffel Butterschmalz, 50 ml fruchtiger Weißwein, 2 Esslöffel Süßwein (Portwein, Madeira, Marsala), 150 ml Gemüsebrühe, 150 ml Sahne, 2 Esslöffel Soßenbinder, 3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 0,5 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. Maronenschale vorsichtig kreuzweise einritzen, das Innere nicht beschädigen, Spitzen abschneiden
2. Maronen in einen Topf mit kaltem Wasser so legen, dass alle Maronen mit Wasser bedeckt sind
3. Wasser zum Kochen bringen und die Maronen 4 Minuten kochen
4. Wasser abgießen und die Maronen schälen und pellen, dann halbieren, die großen vierteln
5. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden
6. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden
7. Pilze portionsweise in Butterschmalz anbraten, beiseite stellen in einer großen Pfanne Zwiebeln und Knoblauch im Butterschmalz anschwitzen, mit Weißwein und Süßwein ablöschen, leicht einkochen lassen
8. Pilze und Maronen zugeben, ebenso die Gemüsebrühe und die Sahne, alles zusammen aufkochen,
9. Soßenbinder in 10 ml kaltem Wasser anrühren und in die Sauce eirühren,
10. alles 10 Minuten durchköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken
11. Schnittlauch in Röllchen schneiden und beim Servieren darüber streuen

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Bandnudeln