

REZEPT AUS DEM KOCHBUCH: «HILTL. VEGETARISCH NACH LUST UND LAUNE»

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Pilzragout an Marsalasauce

Shii-take PILZE · Eryngii PILZE · Pleurotus PILZE

4 Portionen

400 g	GEMISCHTE PILZE: SHIITAKE, PLEUROTUS, KRÄUTERSEITLING
1 EL	BUTTER
1	KLEINE ZWIEBEL, FEIN GEHACKT
1	KNOBLAUCHZEHE, DURCHGEPRESST
1 TL	TOMATENPÜREE
1–2 TL	MEHL
1 dl	ROTWEIN
1 dl	MARSALA
2 dl	GEMÜSEBOUILLON
	SALZ, PFEFFER

- Die Pilze mit einem Pinsel oder einem Tuch säubern. Möglichst nicht waschen, da sie sich rasch mit Wasser vollsaugen und ihr Aroma verlieren. Grössere Pilze halbieren oder vierteln, kleinere ganz lassen.
- Die Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Tomatenpüree dazugeben und mitdünsten. Die Hitze erhöhen und nach und nach alle Pilze sowie das Mehl beifügen. Gut umrühren, damit nichts anbrennt; das Ganze soll aber trotzdem eine schöne Farbe bekommen.
- Mit Rotwein und Marsala ablöschen, kurz einreduzieren und mit Bouillon auffüllen.
- Ca. 10 Min. leicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen.

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE