

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Steinpilzragout

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Steinpilze, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Butter, Salz, Pfeffer,
- 50 g Schinkenwürfel, 3 EL Mehl, 200 ml Sahne, 300 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Bratensaft, 2 EL helle Sauce, 100 ml Weißwein, Milch,
- Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen u. in Stücke schneiden. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln.



2. Schinkenwürfel in Butter anbraten. Zwiebeln u. Knoblauch zufügen, glasig dünsten. Pilze zufügen u. mitbraten, salzen u. pfeffern. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Bratensaft u. helle Sauce einrühren, aufkochen, mit Wein verlängern.



3. Mit Milch verlängern bis eine cremige Sauce entstanden ist. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Schnittlauch u. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Lauchknödel genießen!

