

## **Pilzragout**

**(für 2 Personen)**

Zutaten: ca. 300-400g frische Pilze  
(z.B. Eierschwämme, Champignons, etc.)  
Bratbutter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 $\frac{1}{2}$  dl Weisswein  
1 TL Pulver - Bouillon, gelöst in 1 dl Wasser  
frischer Peterlie, fein gehackt  
Bratensauce  
Rahm

### Zubereitung:

Die Pilze grob reinigen, unterster Strunk wegschneiden und evtl. in Stücke schneiden (je nach Sorte und Vorlieben).

Bratpfanne erhitzen, etwas Bratbutter begeben. Zwiebeln andünsten, Pilze und Kräuter zugeben und 1 - 2 Minuten mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und Bouillon begeben. Kurz einkochen lassen, Rahm und Bratensauce beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch etwas einkochen lassen, je nach Pilzen... servieren.

Dazu passt: Kartoffelstock, Reis, Teigwaren oder Toastbrot.