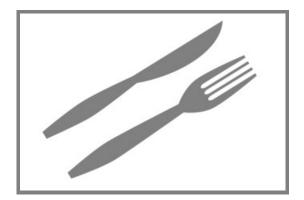
leicht verändert aus Rewe-Rezepte

# 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