



Pilzragoût mit Marronispätzli, Trauben und Rotkraut

Steinpilze, Eierschwämme und Austernpilze: Ein delikates Trio für ein feines Pilzragoût, gewürzt mit frischem Rosmarin und Thymian, die beiden Kräuter bringen die passenden Waldesdüfte ein.

Ragouts werden oft mit Bouillon gekocht, was bestimmt gut sein kann, doch verwendet man immer die gleiche "Hausbouillon", so haben die Gerichte immer einen ähnlichen Touch. Darum hab ich es nur mit Wasser geschmort. Natürlich nicht ganz, Zwiebel, Knoblauch, ein Schuss Portwein gaben die Grundlage für die Sauce, die ich mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt habe. Das Ragoût erlangt so einen eigenständigen, von den Pilzen und den Kräutern geprägten Geschmack.

Rotkraut und Marronispätzli geben zusammen mit dem Pilzragoût einen währschaften, vegetarischen Herbststeller.

Die Zubereitung der Marronispätzli birgt ein paar Tücken, mehr dazu in [diesem Rezept](index.php?id_kat=12&id_rez=803).

Zutaten (2 Portionen)

Zutaten (2 Portionen)

100g	Steinpilze
100g	Eierschwämme
120g	Austernseitlinge
1	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
5cl	Portwein
2	Zweige frischer Rosmarin
3-4	Zweige frischer Thymian
	Salz und Pfeffer

1dl Vollrahm
Bratbutter

Beilagen:

Rotkraut

Marronispätzli

weisse Trauben

Zubereitung

Pilze mit einem Pinsel oder einer weichen Bürste trocken putzen. Nicht mit Wasser abspülen, denn dadurch würden sie sich mit Wasser vollsaugen. Pilze in grobe Stücke schneiden oder von Hand zerteilen.

Zwiebel und Knoblauch hacken.

Pilze portionenweise mit jeweils etwas Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter anrösten. Am Schluss alle Pilze zurück in die Bratpfanne geben und mit Portwein ablöschen. Etwas einkochen lassen. Derzeit Rosmarinnadeln abzupfen und hacken, Thymianblättchen von den Stengeln abstreifen und zu den Pilzen geben. 1,5 dl Wasser zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Offen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugeben und nochmals ca. 2-3 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit wenig in kaltem Wasser aufgelöstem Maizena abbinden. Ev. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Pilze schmoren, Marronispätzli in Bratbutter braten. Sie schmecken mit schönen Bratkrüstchen ausgezeichnet.

Zuerst die Spätzli anrichten. In der gleichen Pfanne die Trauben leicht anrösten.

Rotkraut und Pilzragoût anrichten und zum Schluss die Trauben auf die Spätzli legen.





Pilze schmoren



