



## Rezept der Woche

20. August 2007

### **Pilzragout in Kräuterrahm mit Serviettenknödel**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

##### **Zutaten für das Ragout:**

**600gr frische Pilze**  
(Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Butterpilze, Stockschwämmchen, Halimasch, Rotkappe) Das kommt drauf an, was man an frischen Pilzen bekommt  
**250 gr feingewürfelte Zwiebel**  
**0,2 L Pilzfond (oder Gemüse / Geflügelfond)**  
**0,4 L Schlagsahne**  
**1 EL trockener Sherry**  
**1 EL gehackte Petersilie**  
**1 EL feingeschnittener Schnittlauch**  
**1 Zweig Thymian**  
**1 Bund feingeschnittene Lauchzwiebeln**  
**50 gr Butter**  
**Salz**  
**Pfeffer**

#### **[Serviettenknödel im Archiv](#)**

##### **Zubereitung:**

Die Pilze putzen und die größeren davon in Stücke schneiden. Kleine Pilze bleiben ganz.  
Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig schwitzen. Die Pilze kurz bei großer Hitze mitschwitzen und mit Sherry ablöschen.  
Den Pilzfond zugießen und kurz kräftig aufkochen. Dann die Hälfte der Sahne zugeben und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. In der Zeit die restliche Sahne steif schlagen. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian und die Hälfte der Lauchzwiebeln ins Ragout geben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen.  
Die Serviettenknödel mit dem Ragout anrichten und mit Lauchzwiebeln bestreuen.

Lecker :-)