



Champignonragout mit Noilly Prat in Kräutercreme

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Fleischlos lecker auch als Beilage zu Braten

Zutaten

- 1 kg gleichmäßig kleine Champignons, geputzt, kurz gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel oder 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 50 ml Noilly Prat, oder ersatzweise trockener Weißwein
- 25 g Butter
- 200 ml flüssige Sahne
- 50 ml Creme Fraiche
- 1 El scharfer Senf
- 3 El Kräuter aus z. B.: Gehackter Petersilie, Estragon, Salbei, Basilikum, Fenchelgrün
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignons putzen, unter fließendem Wasser abspülen, waschen, ev. die Stiele etwas zurück schneiden.

Schritt2

In einem großen Bratentopf die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, die Pilze dazu geben.

Schritt3

Bei offenem Deckel so lange dünsten bis der austretende Fond nahezu verdampft ist.

Schritt4

Noilly Prat und die Sahne/creme Fraiche dazu geben, alles cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Senf abschmecken, zuletzt die Kräuter unter rühren.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu schmeckt trockener Basmati-Reis oder auch Kartoffelstampf

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** ganzjährig, Noilly Prat, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignonragout-mit-noilly-prat-in-kraeutercreme/>