

# 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:** fleischlos lecker, ganzjährig, Noilly Prat, unkompliziert

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