Pilzragout mit Champignons

Ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht. Champignons, ob braun oder weiss, besitzen ein feines Aroma, gut angebraten gewinnen sie deutlich an Geschmack. Sie sollten danach nicht zu lange geschmort werden, da sie dabei immer kleiner werden. Etwa 15 Minuten sind genug. Besonders gut schmecken die Champignons, wenn sie nach dem Anrichten mit etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreut werden.

Als klassische Beilage würden sich natürlich Spätzli empfehlen, aber auch Risotto passt ausgezeichnet dazu.

Zutaten (1 Portion)

200g	Champignons
1	kleinere Zwiebel
1	Knoblauchzehe
10	Korianderkörner
1/2Tl	Rosmarin getrocknet
2dl	Gemüsebouillon
2El	Crème fraiche
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

Champignons mit einem Lappen oder Küchenpapier etwas putzen. Grosse Pilze halbieren oder vierteln.
Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter etwas 2 Minuten anrösten. Champignons zugeben und ca. 5 Minuten mitrösten. Bouillon dazugiessen, mit Rosmarin und dem zerstossenen Koriander würzen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Crème fraiche zugeben und umrühren, bis sie sich gut mit der Bouillon verbunden hat.

Anrichten und mit schwarzem Pfeffer aus Mühle bestreuen.