



## Pilzragout Stroganoff

Rezept für 4 Personen

1	EL	Bratbutter
1		Zwiebel fein gehackt
1		rote Peperoni, in kurze Streifen geschnitten
600	gr	Mischpilze in Stücke geschnitten
1.5	dl	Weisswein
2	Würfel	Gemüsebouillon
1.8	dl	Crème fraîche
1.8	dl	Rahm
1	TL	Maizena
1	EL	Senf
2	Würfel	Bratensauce
1	EL	Petersilie gehackt
4	Stk.	Cornichons, in feinen Scheiben

Zwiebel und Peperoni-Streifen in Bratbutter gut anbraten. Die Pilze begeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, Bouillonwürfel dazugeben und die Flüssigkeit etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Crème fraîche, Rahm, Maizena, Senf und die zerdrückten Bratensaucenwürfel gut vermischen, in die Pfanne geben und kurz aufkochen.

Die Petersilie und die Cornichons untermischen, abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Dazu passt Trockenreis hervorragend