Pilzragout

4-Personen

Zutaten :

3	-	EL Butter
1	-	Zwiebel, fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe, gepresst
1	-	kg gemischte Pilze
		z.B. Austernpilze, Eierschwämme, Ritterlinge
		Steinpilze, Shitake, grössere längs halbiert.
2	-	dl Gemüsebouillon
1	-	dl trockener Sherry
1	-	TL Akazienhonig
1	-	EL Zitronenthymianblättchen
1	-	TL Rosmarinnadeln, fein gehackt
1	-	TL Salz
wenig	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Butter warm werden lassen.
Zwiebel und Knoblauch andämpfen und Pilze portionenweise cirka 5-Minuten mitdämpfen.
Pilze wieder beigeben, die Bouillon und alle Zutaten (ohne Salz und Pfeffer) dazugeben und aufkochen.

Hitze reduzieren und cirka 10-Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer würzen.