



Hier und heute

Pilz Bourguignon

Köchin Julia Floß macht herzhaftes Pilz Bourguignon mit Rotwein und aromatischen Gewürzen – ein köstliches Weihnachtsessen ohne Fleisch und mit viel Geschmack!

Zutaten für 4 Portionen

- 6-8 EL Olivenöl
- 1 kg Pilze (z.B. braune Champignons, Shiitake oder Kräuterseitlinge)
- 4 rote Zwiebeln
- Salz
- Zucker
- 2 Karotten
- ¼ kleiner Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 350 ml trockener Rotwein
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Sojasoße
- 3 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- optional 1-2 EL Speisestärke

Zubereitung

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und würfeln. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2 Esslöffel Öl in einem breiten Kochtopf erhitzen und etwa ein Drittel der Pilze scharf anbraten. Die Pilze aus dem Topf nehmen und die nächste Fuhre anbraten. Wenn alle Pilze gebraten sind, die Hitze reduzieren und die Zwiebelstreifen mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker anbraten. Nach einigen Minuten Lauch und Karotten dazugeben und ebenfalls anbraten, bis alles etwas Farbe bekommen hat. Den Knoblauch dazugeben und für eine Minute anschwitzen. Das Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Den restlichen Rotwein und die Brühe dazu gießen. Die Pilze zurück in den Topf geben. Sojasauce, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann für etwa 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen und abschmecken.

Wer möchte, rührt mit kaltem Wasser etwas Speisestärke an und dickt die Sauce etwas an.