

Pilz-Maronen-Ragout

veganes feiertägliches Hauptgericht

Gewürze, leicht zerbröselte Steinpilze und grob gehackten Salbei im Blitzhacker fein mahlen. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und grob würfeln.

Gemüse im Öl gut anrösten, Tomatenmark und Gewürzmischung unterrühren und kurz weiterrösten, mit Rotwein ablöschen. Bei starker Hitze sirupartig einkochen lassen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und offen ca. 40 Minuten kochen.

Sauce abseihen, die weichen Gemüsestücke leicht durchdrücken (muss nicht vollständig durchgestrichen werden, es geht nur um ein wenig Bindung). Wenn nötig salzen (je nach Salzgehalt der Gemüsebrühe).

Diese Sauce kann gut vorbereitet werden. Sie hält sich 1 - 2 Tage im Kühlschrank oder länger eingefroren.

Zwiebel fein hacken, Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Pilze in einer großen Schmorpfanne im Öl anrösten. Leicht salzen. Weiter braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Die vorbereitete Sauce und die Maronen (oder Pinienkerne) zugeben. Erhitzen. Wenn das Ragout zu dünn ist, mit 1 TL in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.

Passt zu allen Arten von Knödeln. Fränkische Kartoffelknödel sind vegan!

Arbeitszeit: ca. 40 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 2 Portionen:

- 3 Gewürznelke(n)
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Pfefferkörner, schwarz
- 1 Handvoll** Steinpilze, getrocknet, ca. 10 g
- 12 Blätter** Salbei
- Für die Sauce:**
- 2 Karotte(n)
- ½ Knollensellerie
- 1 Zwiebel(n)
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 1 ½ Liter Gemüsebrühe
- Für das Ragout:**
- 1 kleine Zwiebel(n)
- 400 g Pilze, gemischt, z.B. Champignons, Austernpilze,