



Veganes Pilz-Ragout

Zutaten

- Kräuterseitlinge
- Champignons weiß
- Champignons braun
- fertige Mini-Klöße
- 4 Schalotten
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 2 Stängel Sellerie
- 0,33 l Malzbier
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Sojasoße
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Klöße nach Anleitung zubereiten.
2. Schalotten im Ganzen mit Olivenöl in der Hochrandpfanne erhitzen. Pilze in gleich große Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben.
3. Knoblauch hacken und Karotten, sowie Sellerie in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls zum Gemüse hinzufügen. Außerdem mit Tomatenmark verfeinern.
4. Mit Malzbier und Gemüsebrühe ablöschen. Außerdem Sojasoße und etwas Pfeffer hinzugeben. Das Ganze immer wieder durchrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Soße reduziert und gebunden ist.
5. Ragout mit Klößen auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

