

Pilz - Karotten – Gemüse

Zubereitung

Die Pilze putzen und vierteln (auch die Stiele verwenden), die Karotten längs vierteln und in ca. 1 cm lange Abschnitte schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Etwas Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Sie sollten zwar etwas Farbe nehmen, aber nicht braun werden. Die Karottenstücke dazugeben und ebenfalls etwas andünsten. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen, salzen und mit Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen.

Etwa 10 Minuten bei geschlossenem Topf und kleiner Hitze dünsten, bis sie weich sind, aber noch Biss haben. Bei Bedarf ab und zu etwas Gemüsebrühe nachfüllen. Dann bei offenem Deckel die Flüssigkeit bis auf einen Rest verdampfen lassen und die Karotten mit dem Sauerrahm verrühren. Die Petersilie zugeben, kurz aufkochen lassen und beiseitestellen.

Die Pilze in einer Pfanne in etwas Butter bei großer Hitze anbraten, salzen, pfeffern und zu den Möhren geben und unterheben. Bei Bedarf noch einmal abschmecken, warm stellen und etwa 5 - 7 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal durchmischen.

Zutaten für 8 Portionen:

1800 g	Pilze, gemischte
5 große	Karotten
2 Bund	Petersilie
2	Zwiebeln oder 2 Schalotten
0,30 Liter	Gemüsebrühe
5 EL	Sauerrahm
	Butter
	Salz und Pfeffer
2 Prisen	Muskat, frisch gerieben
2 Prisen	Zucker