

Jägersauce mit Austernpilzen



ZUBEREITUNG

Säubern Sie die Pilze. Dazu nehmen Sie ein kleines Messer und entfernen die Stellen, welche mit Erde oder Verunreinigungen bedeckt sind. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, können Sie die Pilze kurz unter Wasser halten. Nach dem Säubern schneiden Sie die Pilze in Scheiben.

Nun schälen Sie die Zwiebel und hacken sie fein. Geben Sie das Olivenöl in die Pfanne und dünsten Sie die Zwiebel für wenige Minuten an. Fügen Sie die Champignons hinzu und braten Sie beides gemeinsam an.

Wenn die Pilze Wasser abgeben, warten Sie so lange, bis es eingekocht ist und löschen dann alles mit Weisswein ab. Kochen Sie alles so lange, bis der Weisswein einreduziert ist. Geben Sie die Concassé-Tomaten und die in Stücke geschnittenen Dattel- oder Kirschtomaten hinzu. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und bringen Sie das Gemüse zum Kochen.

Lassen Sie die Sauce für ca. 15 bis 20 Min kochen. Sollte die Jägersauce zu dickflüssig werden, geben Sie einige Esslöffel Gemüsebrühe oder Wasser hinzu. Zuletzt heben Sie frischen Oregano unter die Sauce und servieren Sie als Beilage zu Fleischgerichten jeglicher Art.

ZUTATEN

für 4 Personen

200 g Tomaten-
Concassé

100 g Kirsch- oder
Datteltomaten

200 g frische Austernpilze

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

50 ml Weisswein

frischer Oregano

Arbeitszeit:

40 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk