

... > Menüart > Hauptspeise > Geflügel


---


## Ragout fin mit gemischten Pilzen



★★★★☆ 4.34 (56 Bewertungen)

 54 Kommentare

 30 Min.

 normal

 11.12.2018

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

500 g Putenbrust

1 Bund Suppengrün (z.B. Sellerie, Lauch, Karotte)

1 Zwiebel(n)

750 ml Weißwein (z. B. Grauburgunder)

½ Zitrone(n), Saft davon

1 Lorbeerblatt

1 Nelke(n)

300 g Pilze (Champignons, Austernpilze, Pfifferlinge und/oder Steinpilze)

1 EL Butter

1 Zwiebel(n)

1 EL Butter

1 EL Mehl

1 Schuss Weißwein

120 ml Sahne

2 EL Semmelbrösel

3 EL Käse, gerieben zum Gratinieren

Salz und Pfeffer

Zitronensalz

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Suppengemüse und Zwiebel grob klein schneiden. Zusammen mit dem Fleisch und den Gewürzen in einen Topf geben. Weißwein und Zitronensaft zufügen und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Eine gute Prise Salz dazu geben und bei schwacher Hitze mit Deckel ca. 30 Minuten lang köcheln lassen. Das Fleisch im Fond abkühlen lassen.

Pilze putzen und etwas klein schneiden, die Zwiebel fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter braten. Würzen.

Butter in einem Topf erwärmen, Mehl zufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Wein ablöschen und mit dem Schneebesen weiterrühren. 150 ml vom Kochfond zufügen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Sahne zufügen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensalz abschmecken.

Das Geflügelfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Pilzen in der Sauce erwärmen. Nochmals abschmecken.

Das Ragout auf vier Gratinförmchen verteilen, mit dem geriebenen Käse und den Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft in gut 10 Minuten goldgelb überbacken.

Dazu Baguette reichen.

Guten Appetit!

Tipp:

Eine andere Variante wäre, das Ragout fin in fertige Blätterteigformen zu geben, überbacken werden muss dann nicht mehr!

Anmerkung von Chefkoch.de: Abhängig von der Topfform, kann eine ganze Flasche Wein schon das Fleisch komplett bedecken, das wäre dann zu viel. Besser ist in so einem Fall Wasser und Wein 1 : 1 zu mischen.

## Rezept von

[chefkoch](#)

**Weitere Rezepte von [chefkoch](#)**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

05.01.2021 12:40

ChefAzur

Vielen Dank für das tolle Rezept. Das Resultat war extraordinäre.  
Ich habe Kalb statt Pute verwendet und die Mehlschwitz mit einer kleine Prise geriebenen Cheddar gewürzt. Statt der Schälchen habe ich aufgebackene Blätterteig Königspasteten verwendet.  
Die ausgezeichnet duftende Brühe war die Basis einer Kürbissuppe am nächsten Tag. Auch köstlich.  
Der Weingeschmack war gut und erwünscht. Es aber auch ein guter.

[Antworten](#)

---

05.01.2020 17:51

Biggi2704

Habe dieses tolle Rezept zu Silvester ausprobiert und es war wirklich sehr lecker. Da ich beim Kochen das Verhältnis von Wein zu Wasser 1:1 hatte, war der Weingeschmack schon gut rauszuschmecken, jedoch passte das ganz gut. Aber den Rest der Brühe am nächsten Tag als Grundlage für eine Suppe zu verwenden, ging leider gar nicht aufgrund des starken Weingeschmacks. Wird es definitiv wieder geben.

[Antworten](#)

---

16.12.2019 15:35

Zwieblinger

Weißer Traubensaft wäre eine Möglichkeit. Oder Gemüsebrühe und nach Geschmack ein bisschen Zitronensaft oder einen Spritzer weißen Balsamico.

um die Säure des Weins zu ersetzen. Wenn du Huhn oder Putenfleisch verwendest, kannst du natürlich auch Hühnerbrühe verwenden.

**Antworten**

---

14.12.2020 05:23

**SPECKdrum**

Reiswein

**Antworten**

---

05.01.2021 12:41

**ChefAzur**

Zitronensaft.

Der Alkohol des Weines verflüchtigt sich vollständig, zurück bleibt der feine und leicht säuerliche Geschmack.

**Antworten**

---

---

29.09.2008 02:14

**Max\_Moritz**

Toll, Ragout fin ohne Vol-au-Vent, die kann ich hier nicht kaufen, da kam mir das Überbacken gerade recht.

Ich habe mich allerdings nicht getraut, die Putenbrust in Weisswein zu kochen, weil ich denke, das schmeckt nachher arg durch, oder? Dafür habe ich einfach Gemüsebrühe genommen, deren Reste Männer mit Flädleeinlage heute abend vorgesetzt kriegt. Ausserdem habe ich ein bisschen mitgekochte Karotte und Zwiebel püriert und zum Andicken in die Sauce gegeben , dafür brauchte ich nicht so viel Mehl.

LG, Jutta

**Antworten**

DonDada

Ausgezeichnetes Rezept, geschmacklich in höchsten Sphären!

**Antworten**

---

03.09.2008 09:25

Sternenkinderplay

Habe keine Gratinförmchen was kann ich als Ersatz nehmen ?

**Antworten**

---

03.09.2008 10:34

Chefkoch\_Mandy

Hallo Sternenkinderplay,

unter "Guten Appetit!" haben wir im Rezept folgenden Tipp gegeben:

Tipp:

Eine andere Variante wäre, das Ragout fin in fertige Blätterteigformen zu geben, überbacken werden muss das Ganze dann nicht mehr!

Diese Blätterteigformen (vol-au-vent) kann man fertig im Supermarkt kaufen. Was auch super geht, sind die kleinen feuerfesten Förmchen, die beim Fondue für Saucen dabei sind, oder ofenfeste Tassen. Viel Erfolg!

Viele Grüße,

Mandy Scheffel / Chefkoch.de

**Antworten**

---

27.03.2012 16:18

DiekleineMimi

Hallo Sternenkinderplay,

Du kannst statt dessen Suppentassen nehmen. Selbst die meisten Porzellankaffeetassen sind bis 180°C feuerfest.

Frohes Nachkochen!

Die kleine Mimi

**Antworten**



## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[badische rezepte](#), [baiser rezepte](#), [gefüllterblätterteig rezepte](#), [knoblauchsoße rezepte](#), [pfefferbrot rezepte](#), [pizzabrötchen rezepte](#), [räucherlachstatar rezepte](#), [tintenfischringe rezepte](#), [wilschweinbraten rezepte](#), [äthiopisch rezepte](#)

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH