

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Pilzgulasch

Zutaten(2Port.):

500g Mischpilze

3 Zwiebeln

400g Tomaten

50g Butter

125ml Fleischbrühe

Salz, Pfeffer

125ml saure Sahne

1 EL Mehl

½ Bd. Petersilie

Zubereitung:

Die Pilze von den erdigen Enden befreien, waschen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb braten. Dann die Pilze und zum Schluss die Tomaten zufügen. Unter Rühren 5 Minuten dünsten. Die Fleischbrühe erhitzen und über die Pilz – Tomaten – Mischung gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen. Die Sahne und das Mehl verrühren.

Das Gulasch damit binden. Die Petersilie waschen, trockentupfen, fein hacken und über das Gulasch streuen. Dazu passen Wildfleisch oder Klöße.

Tip:

Reste von Pilzgerichten sollten höchstens 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden!