

aus chefkoch.de leicht verändert

Pilzgulasch

4 Portionen

Zutaten

800 g Pilze, 1 Zwiebel, 1 Paprika, 4 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Paprikapulver, 300 ml Gemüsebrühe, 1 Esslöffel Majoran, 1 Teelöffel gemahlener Kümmel, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Mehl, 150 ml saure Sahne, 2 Stengel Petersilie



Zubereitung

1. die Pilze putzen, große Pilze mundgerecht schneiden
2. die Paprika schälen und fein schneiden
3. die Zwiebel fein schneiden
4. Zwiebel, Paprika und Paprikapulver im Öl anschwitzen,
5. Mehl zugeben und anschwitzen, mit einem Schuss Weißweinessig und 200 ml Wasser ablöschen
6. Majoran und Kümmel zugeben und alles 20 Minuten köcheln
7. Zwiebeln und Paprika pürieren
8. jetzt die Gemüsebrühe und die Pilze zugeben und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen, ggf. mit Brühe oder Wasser nachgießen
9. mit dem Salz abschmecken
10. Petersilienblätter fein hacken
11. die saure Sahne vor dem Servieren einrühren, die Petersilie darüber streuen

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, Nudeln