

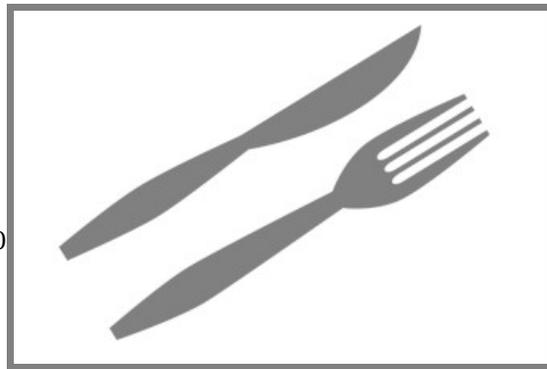
frei nach Mario Kotaska (ZDF Volle Kanne)

## **Pilz-Sauce Stroganoff**

4 Portionen

### **Zutaten**

400 g Pilze nach Geschmack, 2 Esslöffel Olivenöl, 1,5 Zwiebeln, 100 g Mixed Pickels, 2 Zehen Knoblauch, 1 Teelöffel Paprikapulver, 2 Teelöffel Senf, 100 ml Apfelsaft, 200 ml Gemüsebrühe, 2 Zweige Thymian, 1 Messerspitze Pfeffer, 1,5 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Crème fraîche, 1 Stengel Petersilie



### **Zubereitung**

1. Pilze putzen, je nach Pilzsorte etwas klein schneiden
2. Zwiebel würfeln, Knoblauch sehr fein schneiden
3. Mixed Pickles etwas kleiner schneiden
4. Olivenöl in der Pfanne heiß werden lassen, Pilze darin scharf anbraten
5. 0,5 Teelöffel Salz über die Pilze geben
6. jetzt die Zwiebeln zugeben und leicht anschwitzen
7. die Mixed Pickles, den Senf, den Knoblauch und das Paprikapulver unterrühren
8. mit Apfelsaft und Gemüsebrühe ablöschen
9. Thymianzweige zugeben und mit 0,5 Teelöffel Salz und dem Pfeffer würzen
10. Crème fraîche unterrühren und 5 Minuten köcheln lassen
11. die Thymianzweige rausfischen und alles abschmecken
12. wenn die Sauce zu dünnflüssig erscheint, mit kalt angerührter Speisestärke abbinden und kurz aufkochen
13. grob gehackte Petersilienblättchen vor dem Servieren darüber geben.

Originalrezept: <https://www.zdf.de/gesellschaft/volle-kanne/pilze-stroganoff-102.html>

### **Zeitbedarf**

45 Minuten

### **dazu paßt**

Nudeln, Waffeln