

Pilze Stroganoff

Wer's ein bisschen schärfer mag, gibt ein Stück gehackten Peperoncino oder einen Spritzer Tabasco dazu.

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Pilze
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
1 rote Peperoni
1 Essiggurke
2 EL Tomatenpüree
2 frische Tomaten
2 EL Paprikapulver
2 dl Weisswein
3 dl Bratensauce
2 dl Wasser
0,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Kräuter

Pilze, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden, im Öl anbraten. Peperoni und Essiggurke in Streifen schneiden und mit dem Tomatenpüree dazu geben. Kurz weiter dünsten. Die Tomaten häuten, entkernen, in Würfeli schneiden und dazugeben. Paprikapulver darüber streuen. Mit dem Weisswein ablöschen und 15 Minuten einkochen lassen. *)

Bratensauce, Wasser und Rahm zugeben und zu einer sämigen Sauce kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen Anrichten und mit gehackten Kräutern bestreuen.

Dazu reicht man am besten Trockenreis.

*) Bis hier eventuell am Vortag zubereiten, Masse sofort abkühlen, im Kühlschrank aufbewahren und vor der Weiterverarbeitung wieder aufkochen.

