

Chili con funghi

Tipp: Möglichst feste Pilze verwenden, z.B. Champignons, Austernpilze, Eierschwämme, Täublinge usw. Das Gericht gelingt auch gut, wenn Sie anstelle von frischen Tomaten Pelati und rote Bohnen aus der Dose verwenden. Das Einweichen der Bohnen entfällt in diesem Fall.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Pilze
2 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 dl Weisswein
3 dl Bratensauce
500 g rote Bohnen, am Vortag eingeweicht
500 g Tomaten
1-2 Peperoncini
1 Zweig Bohnenkraut
1 Lorbeerblatt
Salz, Cayennepfeffer

Pilze in grobe Stücke teilen, Zwiebel und Knoblauch hacken. Alles zusammen im Öl dünsten, einkochen lassen. Mit dem Weisswein ablöschen. Inzwischen die eingeweichten Bohnen abgießen. Mit frischem Wasser bedecken. Peperoncini fein schneiden, Lorbeerblatt und Bohnenkraut dazugeben. Zugedeckt kochen lassen, bis die Bohnen fast gar sind. Pilze und Bratensauce darunter mischen, zuletzt vorsichtig mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

