



Pilz-Stroganoff

Zutaten

- 400 g gemischte Pilze
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Silberzwiebeln und Gornischons aus dem Glas
- 4 Stängel glatte Petersilie
- Olivenöl
- 1 EL Kapern
- (Whiskey flambieren)
- Paprikapulver geräuchert
- 80 g fettreduzierte Crème Frâiche

Aufwand/ Zeit

- 2 Personen
- Fertig in 20 Minuten



Zubereitung

Bevor es an den Herd geht sämtliche Vorbereitungsarbeiten erledigen: Pilze putzen und grössere Exemplare in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Von der Petersilie die Blätter abzupfen. und grob hacken, die Stiele fein hacken.

Eine grosse beschichtete Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Pilze und die rote Zwiebel hineingeben, die Pfanne schwenken damit sie sich gleichmässig verteilen und 5 Minuten braten (nussiges Aroma)dabei regelmässig umrühren. 1 EL Öl in die Pfanne geben, dann Knoblauch, Silberzwiebeln, Cornichons, Petersilienstiele und Kapern hinzufügen. Ein viertel TL Paprika, die Crème fraîche und die Petersilie unterrühren. Die Sauce mit einem Schuss kochendem Wasser verdünnen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Das Pilz-Stroganoff mit Reis oder Risotto auf Teller anrichten und mit Paprika bestreuen. Als Vorspeise kann man das Pilz-Stroganof aber auch auf einem Salatbeet anrichten und mit Balsamico bereichern.

En güete...