

Rezept für Pilzgulasch

Zutaten

- 600 g Champignons
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
- 1 Chilischote, entkernt und fein gewürfelt
- 2 Tomaten, gehäutet und gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Öl
- 300 ml Wasser
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Kümmel
- 1/4 TL Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL Schmand oder vegane Alternative

Zubereitung

1. Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Pilze in Portionen anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft. In der gleichen Pfanne gewürfelte Zwiebeln mit Öl glasig dünsten, Chili- und Knoblauchwürfel hinzugeben und mitbraten.
3. Paprikapulver, Kümmel, Tomatenwürfel und Tomatenmark hinzugeben, mit 150 Millilitern Wasser aufgießen, bis zur Hälfte reduzieren, Pilze und nochmals 150 Milliliter Wasser hinzugeben, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.
4. Stärke und Schmand einrühren, einige Minuten ruhen lassen.
5. Mit Kartoffeln, Klößen oder Reis servieren und genießen.