



Austernpilze an Pilzgulasch

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

1 große Zwiebel, 400g Kartoffeln, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 200g Austernpilze, 1 rote Paprika, 2 EL Mehl, Paprikapulver Scharf oder Chilipulver, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, 1/8 l Sahne

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und 15 kochen. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken.
2. Die Austernpilze mit Messer putzen (nicht waschen, da Pilze unter Wasser schleimig werden) und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Paprika waschen und in Würfel schneiden.
3. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch anschwitzen. Die Pilze, Kartoffeln und den Paprika zugeben und scharf anbraten.
4. Das Mehl und Paprikapulver darüberstäuben und alles kurz durchrühren. 1/8 l Wasser aufgießen und ca. 8-10 min köcheln lassen. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Tip: Dazu schmecken Reis oder Spätzle. Wenn Sie es etwas deftiger mögen, können Sie gerauchten Bauchspeck mitbraten.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

