



Pilzgulasch mit Kartoffeln

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 4 Personen):

150g Austernpilze, 150g Kräuterseitlinge, 150g Champignons, 150g Shiitake Pilze, 300g Kartoffeln (z.B. Drillinge), 1 große Zwiebel, 1 große Karotte, 1 Paprika, 500ml Rotwein, 2-3 Lorbeerblätter, 2 EL Tomatenmark, 50ml Sojasauce, 100g Butter (z.B. Alsan bio), 5 EL Mehl, 1 EL Senf, 2l Gemüsebrühe, Nelken, Muskat, Zimt, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

1. Das gesamte Gemüse waschen, ggf. Schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem großen Topf die Hälfte der Butter zergehen lassen und das gesamte Gemüse, bis auf die Kartoffeln darin andünsten. Dabei können gerne schon Röstaromen entstehen. Danach das Gemüse samt Flüssigkeit in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
2. In demselben Topf jetzt die andere Hälfte Butter zerlassen und das Mehl hinzugeben. Eine Mehlschwitze erzeugen und zügig Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit etwas Rotwein und Sojasauce ablöschen. Senf hinzugeben und unterrühren. Mit einem Schneebesen die Flüssigkeit unter ständigem Rühren andicken lassen und immer wieder etwas Rotwein hinzugeben.
3. Wasser zum Kochen aufsetzen und langsam zum Topf hinzugeben. Gemüsebrühe hinzufügen und Kartoffeln, sowie das beiseitegestellte Gemüse hinzugeben. Lorbeerblätter und Gewürze hinzugeben. Nun bei geschlossenem Deckel für 30-45 Minuten garen.

Guten Apetit!

Viele weitere tolle

Rezeptideen finden Sie auf ...

