

Schwammerl Paprikasch

(Pilz-Gulasch)

Ein schnell zubereitetes, vegetarisches Schmorgericht



Zutaten

800 g Champignons und Austernpilze
2 Zwiebeln
250 g Kartoffeln
2 Peperoni
1 EL Sauerrahm
1 EL Gänseschmalz (oder 4 EL Öl)
1 Bund Dill, 3 EL Paprikapulver, 1 EL Mehl, 2 TL Salz

Zubereitung

Die Schwammerl (Pilze) reinigen, in Stücke schneiden, die Zwiebeln hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden; sie sollten gegen Ende der Garzeit zerkochen und so der Soße eine sämige Bindung verleihen. In einer großen Pfanne das Schmalz (oder Öl) erhitzen, die Zwiebeln darin kurz anschwitzen, Mehl und Paprikapulver unterrühren und mit wenig Wasser aufgießen. Alle Zutaten in die Pfanne geben und nur soviel Wasser hinzufügen dass die Zutaten gerade bedeckt sind. Bei mäßiger Hitze - offen ca. 45 Minuten schmoren lassen. Gegen Ende der Garzeit salzen und abschmecken. Mit Weißbrot, Sauerrahm und Peperoni servieren.

