

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Pilzgulasch

(Sendung 12.4.2009)



Zutaten

- 600 g gemischte, frische Pilze
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 El Öl
- 2 El Butter
- Salz
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 El edelsüßes Paprikapulver
- Pfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 g geschlagene Sahne
- Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Pilze mit einem Geschirrhandtuch oder Pinsel trocken säubern. Die Enden der Stiele dünn abschneiden. Die Pilze je nach Größe halbieren. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Petersilie fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pilze zugeben, leicht salzen und bei milder Hitze 5 Min. zugedeckt mitdünsten. Tomatenmark zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Brühe zugießen und die Pilze bei mittlerer Hitze, 15 Min. bei geschlossenem Deckel garen. Kurz vor Ende der Garzeit die geschlagene Sahne und die Petersilie untermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Serviettenknödeln servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten