

Pilz-Stroganoff

250 g Hom Mali brown*
200 g Champignons
40 g Butterpilze getrocknet*
10 g Steinpilze „Funghi porcini“ getrocknet*
10 g Morcheln getrocknet*
2 kleine, rote Peperoni, in Streifen geschnitten
2 Essiggurken, in Streifen geschnitten
½ dl Olivenöl*
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
2 EL Tomatenmark*
2 TL Paprika, edelsüss*
2 Messerspitzen Chili gemahlen*
Meersalz*
1 dl Rotwein
1 ½ dl Pilz-Einweichwasser, gefiltert
2 dl Vollrahm
Sauerrahm nach Belieben

Reis:

Hom Mali brown mit der doppelten Menge Wasser ca. 30-40 Min. je nach gewünschter Konsistenz köcheln, salzen.

Nach Belieben vor Kochende etwas in Streifen geschnittenen Spinat, Schnittmangold oder Federkohl daruntermischen.

Pilz-Stroganoff:

Die getrockneten Pilze mind. 1 Std. im warmen Wasser einweichen, wenn nötig in mundgerechte Stücke schneiden.

Champignons putzen und vierteln bzw. je nach Grösse in Scheiben schneiden.

Olivenöl erhitzen und Pilze darin kräftig anbraten, Peperoni, Essiggurken, Zwiebeln und Tomatenmark beifügen und mitdünsten, würzen und mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Pilz-Einweichwasser und wenn nötig noch etwas Wasser dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Rahm dazugeben und weitere 5 Min. kochen. Mit einem Löffel Sauerrahm und dem Reis servieren.

*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

claro Weltladen Wädenswil

Gerbestrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: info@clarowaedi.ch

www.clarowaedi.ch