



Champignon-Stroganoff

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 750g Champignons
- 1 grüne Peperoni
- 1 rote Peperoni
- 1 gelbe Peperoni
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Gewürzgurke
- 1dl Weisswein
- 2dl Bouillon
- 2dl Sauerrahm
- 1 Zitrone
- 2 EL Paprika, edelsüss
- ½TL Kümmel
- Butter, Mehl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Champignons halbieren oder vierteln und mit der gehackten Zwiebel in Butter dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Paprika und 1 Esslöffel Mehl darüber streuen und kurz mitdünsten. Wein und Bouillon dazugiessen und auf schwachem Feuer kochen, bis die Sauce sämig ist. Den Rahm beifügen und erhitzen. Das Gelb einer halben Zitrone abreiben, den Kümmel ganz fein hacken und über die Champignons streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Peperoni halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Zusammen mit den Gewürzgurke-Streifen in Butter dämpfen. Würzen. Das Gemüse sollte noch knackig sein. Direkt vor dem Anrichten locker unter die Champignons mischen.

Servieren: Mit Trockenreis oder Teigwaren