Vegetarisches Stroganoff

40–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Bandnudeln
800 g	Pilze, gemischt (kleine Kräuterseitlinge, Austernpilze, Buchenpilze)
180 ml	Pilzsud (vom einweichen der Kotányi Steinpilze)
1 Stk.	Zwiebel, rot, in Ringe geschnitten
2 Stk.	Schalotten, in Streifen geschnitten
2 Stk.	Knoblauchzehen
3 Stk.	Gewürzgurken, mittelgroß, in Streifen geschnitten
1 EL	Kapernbeeren, klein, eingelegt
1 EL	Senf, scharf
200 g	Crème Fraîche
1 EL	Mehl, glatt
3 EL	Petersilie, frisch, grob gehackt
20 g	Steinpilze getrocknet
1 TL	Paprika geräuchert
1 TL	Grüne Minze gerebelt
1 TL	Thymian gerebelt
1 TL	Petersilie geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
3 EL	Röstzwiebel
	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die getrockneten Steinpilze für ca. 3 Stunden in lauwarmen Wasser einweichen. Die Pilze putzen und halbieren.
2. Dann in einer Pfanne Öl erhitzen und sehr heiß werden lassen. Die Pilze kurz anbraten und wieder aus der Pfanne geben.
3. In derselben Pfanne die geschnittenen Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Den Senf zugeben und mit Mehl stauben.
4. Danach mit dem Sud ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die eingeweichten Steinpilze gut ausdrücken und in feine Streifen schneiden.
5. Das Paprikapulver und die Crème fraîche beimengen sowie die in Streifen geschnittenen Gurkerl und Kapernbeeren kurz mitkochen. Danach die getrockneten Kräuter untermengen.
6. Nudeln laut Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser kochen.
7. Die gebratenen und die eingelegten Pilze untermengen, nochmals aufkochen und gegebenenfalls mit etwas Nudelwasser aufgießen.
8. Zum Schluss die Sauce Stroganoff gemeinsam mit den Bandnudeln anrichten und mit frischer Petersilie sowie Röstzwiebel garnieren.