



Vegetarisches Stroganoff

🕒 40–60 Min   

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.

Zutaten 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

