

## Rezept

# Kartoffel-Pilz-Gulasch

Ein Rezept von Kartoffel-Pilz-Gulasch, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>800 g</b> Kartoffeln (fest kochende Sorte)	1/2 Salatgurke (etwa 300 g)
<b>400 g</b> kleine Champignons oder Egerlinge	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>2 EL</b> Butter	1/4 l Gemüsebrühe
je 1/2 Bund Dill, Petersilie und Borretsch oder Brunnenkresse oder Basilikum	<b>125 g</b> Crème fraîche
Pfeffer aus der Mühle	Salz
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	<b>1 Prise</b> gemahlener Kümmel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Gurke schälen, der Länge nach durchschneiden und die Kerne mit einem Teelöffel aus der Mitte herausschaben. Gurkenhälften quer in 1 cm breite Stücke schneiden. Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, die Stielenden abschneiden. Wirklich kleine Pilze ganz lassen, andere halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelbüschel und die dunkelgrünen welken Teile abschneiden. Rest der Zwiebeln in 1-2 cm lange Stücke schneiden und noch einmal längs halbieren.
2. Einen großen Topf auf den Herd stellen und die Butter darin zerlaufen lassen. Kartoffeln einrühren und 1-2 Minuten braten. Pilze dazu, 1 Minute braten, Zwiebeln und Gurkenstücke untermischen und kurz weiterbraten. Gemüsebrühe dazugießen, Hitze auf schwache Stufe schalten und den Deckel auflegen. Gulasch 15-20 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln weich sind (zur Probe mit der Messerspitze einstechen).
3. In der Zeit die Kräuter abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Die Kräuter mit der Crème fraîche unter das Gulasch rühren. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen. Fertig!