Rezept

Pilz-Möhren-Stroganoff

Ein Rezept von Pilz-Möhren-Stroganoff, am 28.05.2025

Zutaten

200 g	Austernpilze
3	Schalotten
2 EL	Olivenöl
175 ml	Gemüsebrühe
3 Stängel	glatte Petersilie
	Salz
150 g	Möhren
1	Gewürzgurke
1 Pck.	Kartoffelknödel (400 g)
100 g	Crème fraîche
1 TL	mittelscharfer Senf
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal, 37 g F, 12 g EW, 72 g KH

Zubereitung

1. Pilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und mundgerecht schneiden. Möhren putzen, schälen und mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und längs achteln. Gurke längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2. Öl in einer Pfanne (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Knödel und Möhren darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter Wenden anbraten. Schalotten und Pilze dazugeben, alles ca. 2 Min. weiterbraten. Brühe dazugießen und aufkochen. 80 g Crème fraîche sowie Gurke dazugeben und alles offen 8-10 Min. weiterköcheln. Falls die Mischung zu trocken wird, esslöffelweise etwas Wasser hinzufügen.

3. Nebenher Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Senf unter das Stroganoff rühren. Stroganoff mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit übriger Crème fraîche (20 g) und Petersilie garnieren.