

Champignon- Gulasch nach ungarischer Art



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
50 Minuten

Zutaten

ca. 900 gr gemischte Champignons
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
6 kleine Tomaten
1 Spitzpaprika
500 ml Wasser
Öl/ Fett/ Butterschmalz
Salz, Pfeffer
Kreuzkümmel, Majoran
edelsüßes- und geräuchertes Paprika Pulver



Zum Eindicken: 2 Tl. Speisestärke + 1 Schuss Wasser

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Tomaten und Paprika waschen und klein schneiden. (am besten mit einem Zerkleinerer). Champignons säubern und vierteln.

In einer tieferen Pfanne Fett erhitzen und die Champignons scharf anbraten, bis sie fast die ganze Flüssigkeit verlieren. Auf die Seite stellen. In der gleichen Pfanne nochmal Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die zerkleinerte Tomaten, Paprika und Knoblauch unterrühren. Kurz anbraten. Zuerst die beiden Paprikapulver untermischen und mit 200 ml Wasser aufgießen, die restlichen Gewürze zufügen, umrühren und zugedeckt köcheln lassen.

Mit 100- 200 ml Wasser nach und nach aufgießen und weiter köcheln.

Nach ca. 30- 40 Minuten, wenn wir eine schöne cremige Gulaschsauce bekommen haben, rühren wir die Speisestärke mit Wasser glatt und geben sie zu der Sauce. Champignons zufügen und wenn nötig nochmal abschmecken.