Pilz-Stroganoff

Vegetarisch & vegan · 4 Portionen · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 600 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge), in Scheiben
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 150 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 150 g saure Sahne oder Schmand
- 1 TL Senf
- 2 Gewürzgurken, in Streifen
- 1 TL Speisestärke, mit 2 EL Wasser angerührt
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
2. Pilze und Paprikapulver zugeben und ohne Messbecher **10 Min./120°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen, damit ein Teil der Flüssigkeit verdampft.
3. Tomatenmark, Wasser und Brühpaste zugeben und **4 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** köcheln lassen.
4. Saure Sahne, Senf, Gurken und angerührte Stärke zugeben und **3 Min./90°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** binden. Abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

> **Tipp:** Dazu passen Bandnudeln, Reis oder Kartoffelpüree. Mit Margarine und pflanzlicher Sahne wird das Gericht vegan.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/