

Vegetarische Rezepte

Schwammerleintopf ungarische Art

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Suppe, Eintopf, Pilze, Vegetarisch

100 g	Champignons	1	Teel.	Paprikapulver, edelsüss
100 g	Austernpilze	1	Teel.	Mehl, ca.
1/2	Paprika, grün	1/2	Liter	Hühner- oder Gemüsebrühe
1/2	Paprika, rot	100 g		saure Sahne
2	Tomaten	1	Essl.	Petersilie, fein geschnitten
500 g	Kartoffeln, fest kochend			Salz, Pfeffer
100 g	Zwiebel, fein geschnitten			Kümmel
5	Knoblauchzehen, gepreßt			Butterschmalz zum Anbraten

Die Pilze putzen und würfeln. (Kleine Champignons ganz lassen.) Paprikaschoten putzen und fein würfeln, Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Schmalz anschwitzen, Paprikapulver zugeben und mit wenig Mehl bestäuben. Dann gut vermengen und mit der Brühe auffüllen. Die Kartoffeln und Kümmel zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

In einer Pfanne mit Schmalz die Paprikawürfel und die Pilze anschwitzen. Eine Minute später die Tomatenwürfel zugeben und aufkochen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Kartoffeln mischen. Nochmals abschmecken und anrichten.

Mit einem Löffel saurer Sahne und gehackter Petersilie servieren.

