

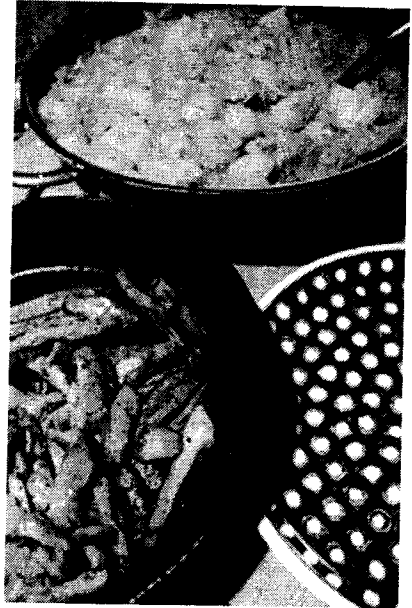
R e z e p t e

Sauerkraut-Kartoffelgulasch mit gebratenen Austernpilzen

Zubereitung: ca. 30 Min
für 4 Personen

Zutaten:

80g Zwiebeln
2El Rapsöl, nativ
800g Kartoffeln
Paprikapulver, Kümmel
1 Lorbeerblatt
400ml Gemüsebrühe
300g Sauerkraut
300g Austernpilze
Salz, Pfeffer
1El Butter
100g saure Sahne
1 Knoblauchzehe
3El Petersilie, frisch gehackt



Zubereitung:

- Zwiebel in Würfel schneiden und in Rapsöl anschwitzen.
- Kartoffeln schälen, würfeln und zu den Zwiebeln geben. Mit reichlich Paprikapulver, Kümmel und Lorbeerblatt würzen und mit Gemüsebrühe auffüllen.
- Sauerkraut zugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
- Pilze in Streifen schneiden und in Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Kartoffelgulasch mit saurer Sahne, zerdrückter Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit gebratenen Austernpilzen servieren.



Lieferservice ökol. Erzeugnisse

tel 05295 930 321

fax 05295 930 322

E-Mail: loe.sandbote@t-online.de

Onlineshop: www.lieferservice-naturkost.de