



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 800 g Austernpilze
- 160 g Erdäpfel
- gelbe Zwiebeln
- Knoblauch
- Paradeismark
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Pilzsatz
- Butter
- Milch
- Lorbeerblätter
- Paprikapulver, edelsüß

**Mein persönlicher Tipp**

Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!



**Sabine Jäger**

Seminarbäuerin in Kärnten

## Austernpilzgulasch



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Zwiebel mit Knoblauch hacken, in etwas Butter andünsten, Pilze in Form reißen und mit den klein geschnittenen Erdäpfel kurz mit den Zwiebeln mit rösten.
- Mit einem Schuss Essig ablöschen, Wasser aufgießen, etwas Tomatenmark, Lorbeerblatt, Pfeffer, süßes Paprikapulver und Austernpilzsatz hinzugeben.
- Erdäpfel weich dünsten, mit einem Schluck Milch passieren und mit Petersilie garnieren.

**Quellen:**



Sabine Jäger: *Privatrezept*