

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KARTOFFEL WALDPILZ RAGOUT

ZUTATEN:

600 g	fest kochende Kartoffeln
1 STK.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 EI	Öl
1 TI	Paprikapulver
0,5 TI	scharfes Paprikapulver
etwas	Salz, Pfeffer
2.5DL	Gemüsebrühe
250 g	Pilze, z.B. Eierschwämme, Steinpilze, Kräuterseitlinge
1 EI	Butter
etwas	Muskatnuss
0,5 Bund	Petersilie
50-100 g	Crème Fraîche

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und längs in Spalten schneiden. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch fein hacken - alles in 2 EI heissem Öl in einem Topf anbraten.

Beide Paprikapulver zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. garen.

Pilze putzen. 1 EI Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin 4–5 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie abzupfen und hacken.

Kartoffelragout evtl. nachwürzen, auf Tellern anrichten. Pilze darauf verteilen, mit Petersilie bestreuen, mit Crème Fraîche servieren.

Tipp: Paprikapulver gibt es mit unterschiedlichem Schärfegrad: Edelsüßes Paprikapulver würzt kräftig, hat eine milde Schärfe und starke Färbekraft.

Rosenscharfes Paprikapulver, das vor allem in der ungarischen Küche verwendet wird, ist das schärfste. Kaufen Sie vor allem gemahlene Gewürze möglichst in kleinen Mengen, da sie schnell an Aroma verlieren. En guete☺.