



Ungarisches Pilzgulasch

Rezept für 4 Personen

500 gr	Mischpilze
2	Zwiebel gehackt
2 EL	Bratbutter
1 EL	Paprikapulver Edelsüss
2 EL	Mehl
½ L	kaltes Wasser oder Apfelwein
2 Würfel	Fleischbouillon
1 TL	Kümmel
1.8 dl	Sauerrahm
1 EL	Bienenhonig
	Salz, Pfeffer

Pilze rüsten, waschen, in Stücke schneiden.

Die gehackten Zwiebeln in der heissen Butter glasig werden lassen, die Pilze darunter mischen, mitbraten, bis alle Flüssigkeit restlos eingekocht ist.

Paprika und Mehl darüber streuen und unterrühren.

Mit Wasser ablöschen, Bouillonwürfel und Kümmel dazugeben und alles 15 Minuten köcheln lassen.

Sauerrahm und Honig mit der Sauce mischen und kurz aufkochen, abschmecken.

Tipp: zu Knöpfli oder mit Reis servieren