Steinpilzgulasch

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer Herbst Für: 4 Personen

Zutaten

1 KG	Steinpilze (oder auch andere Pilze)
200 G	Zwiebel
2 EL	edelsüßes Paprikapulver
2 EL	Mehl
CA. 500 ML	Suppe zum Aufgießen
125 ML	Schlagobers
	Salz
	gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Pilze putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zwiebel und Pilze in Öl rösten, evtl. Wasser abschöpfen.
3. Paprizieren, stauben und mit Suppe aufgießen und ca. 8 Minuten dünsten lassen, anschließend mit Schlagobers verfeinern.

   Wenn die Sauce zu dünn ist, mit einem Mehlteigerl oder Maisstärke binden.
4. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.