

Rezept des Monats Januar 2020

Geschmorte Pilze mit Curry-Paste

Zutaten:

500g frische Pilze (z. B. Champignons, Saitlinge, Austernpilze)
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
1 frische Chilischote
Olivenöl
1 El rote Currypaste (mittelscharf)
2 El Tomatenmark (zweifach konzentriert)
1 El Knorr Bratensauce aus der Tube
1 dl weisser Traubensaft
2 dl Brühe
2 El Crème Fraîche
Salz und Pfeffer und eventuell Kümmel

Zubereitung:

Die Pilze kurz putzen, aber nicht im oder unter Wasser! Sie heissen nicht umsonst Schwammerl. Sie saugen sich nämlich voll Wasser wie ein ausgetrockneter Schwamm. Einfach die Substratkrümel abbürsten und den Stängel knapp abschneiden. Die Kleinen kann man so lassen, wie sie sind, die Grossen kann man je nach Grösse halbieren oder vierteln.

In einer schweren Pfanne das Olivenöl ziemlich heiss werden lassen. Darin die Pilze scharf anbraten. Nichts dazu geben. Kein Salz, keine Zwiebeln (noch nicht), gar nichts. Die Zwiebeln lassen sofort Wasser, wenn sie zu früh gesalzen werden, oder wenn man sie zu früh zusammen mit Zwiebeln schmort.

Warten, bis die Pilze schön braun sind und sich die Pilzmasse halbiert hat. Jetzt erst die in feine Halbringe geschnittene Zwiebel und den gepressten Knoblauch dazu geben. Die klein gehackte Chilischote kann auch schon dazu. Pfeffer geht ebenfalls bereits und eine gute Prise Salz schadet jetzt nicht mehr. Das Ganze schmoren, bis die Zwiebeln Farbe angenommen haben.

Jetzt die Mitte der Pilzpfanne frei rühren und da hinein das Tomatenmark, die Curry-Paste und die Bratensauce geben. Das alles zusammen mit dem Kochlöffel rührend anbraten. Zuletzt die Pilze mit der Gewürzmasse durchrühren. Alles mit dem Traubensaft und der Brühe ablöschen und aufkochen.

Zuletzt die Crème Fraîche einrühren und die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Alles schon sämig rühren, noch einmal mit Salz und Pfeffer und evtl. Kümmel abschmecken und servieren. Kindereinfach und mordslecker!