

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Stroganoff mit Mischpilzen**



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken. Peperoni halbieren Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden
- Mischpilze putzen und in gleichmässige Stücke schneiden
- Cornichons in feine Streifen schneiden
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln andünsten, Peperoni streifen dazugeben und mitdünsten
- Mischpilze begeben und gut dünsten
- Mit Paprika bestäuben, weiter dünsten und mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren
- Mit Gemüsebouillon auffüllen und ca. 10 min leicht sieden
- Mit Creme Fraîche und Vollrahm verfeinern und Cornichons dazugeben
- Etwas Sojasauce begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

100g *Zwiebeln*
1 Stk. *Peperoni, rot*
600g *Mischpilze*
150g *Weisswein*
200g *Gemüsebouillon*
150g *Creme Fraîche*
100g *Vollrahm*
80g *Cornichons*
Etwas *Sojasauce*
Paprika, Salz
Pfeffer
Rapsöl