

# 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

**Verfasst von:** Anna Bauer

## 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.

Semmelknödel, Nudeln aber auch frisches Weißbrot eignen sich als Beilage.