# Herzhaftes Pilzgericht à la Stroganoff

Dieses Gericht habe ich nun schon zum zweiten Mal nachgekocht. Ein guter Freund hat es mal für mich zubereitet und ich war schockverliebt in diese herzhafte Kombination der Aromen, dieses Zusammenspiel von salzig, säuerlich, erdig-pilzig…

Ursprünglich ist das Rezept wohl von Jamie Oliver, den ich ja sowieso ganz großartig finde, weil er aus wenigen Zutaten unglaubliche und umkomplizierte Gerichte zaubert. Genau solch ein Rezept sind diese Pilze à la Stroganoff (keine Ahnung, wie er sie nennt, ich habe das Gericht mal so getauft).

Am besten eignen sich meiner Meinung nach tatsächlich Kräuterseitlinge, da sie schön fleischig sind. Ein paar Champignons habe ich aber auch dazu gemischt, zumal sie

deutlich günstiger sind.

Obwohl ich felsenfest davon überzeugt war, noch mindestens 2 Gläser Kapern im Vorrat zu haben, wurde ich von meiner Kammer eines besseren belehrt… Zum Glück standen aber noch Kapernäpfel im Kühlschrank, die gingen auch. Kapern sind aber besser, finde ich.

Mein Gastgeber verwendete Crème fraîche, für Naschkater nahm ich Sojasahne. Beides war sehr lecker, auch wenn ich persönlich die vegetarische Version besser finde. Die vegane Variante funktioniert aber auf jeden Fall sehr gut, vor allem mit ein paar Spritzern Zitronensaft für die Säure, die sonst die Crème fraîche mitbringt.

**Für 2 hungrige Personen:**

1 große Tasse Reis (Basmati)
Ca. 550 g Pilze, geputzt
(Austernseitlinge, Champignons)
2 Zwiebeln, in Spalten geschnitten
mind. 4 TL Kapern
3 EL Silberzwiebeln (nach Belieben halbiert)
5 saure Gürkchen, in Scheiben geschnitten
2 TL Paprikapulver
200 ml Sojasahne (+ etwas Zitronensaft)
oder 1 Becher Crème fraîche
Frische glatte Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

Den Reis in einen Topf geben, mit der doppelten Menge Wasser und 1 Prise Salz zum Kochen bringen und dann auf kleinster Stufe köcheln lassen, bis der Reis gar ist.
In der Zwischenzeit die Pilze grob zerzupfen und in einer großen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze anbraten. Wenn die Pilze leicht Farbe nehmen, die Zwiebeln dazugeben und andünsten, dann Kapern, Silberzwiebeln und Gürkchen sowie das Paprikapulver dazu geben und die Sojasahne/ Crème fraîche einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei ausgeschaltetem Herd kurz stehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Wenn der Reis gar ist, etwas davon in eine Tasse füllen, auf einen Teller stürzen und die Pilze darum herum anrichten. Mit der Petersilie bestreut servieren.

Ich finde dieses Gericht absolut großartig und hoffe, ihr

werdet es genauso lieben!
Danke an dieser Stelle an R. für das feine Rezept! =)

Habt ein schönes Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith