

# Schwummstroganoff

(Rezäpt usem Buech „Erfolgsrezepte mit Pilzen“  
Verlag Schläfli & Maurer AG)

## Was drzue ghört

|                    |      |            |
|--------------------|------|------------|
| 600g Schwümm       | 1    | Zibele     |
| 1 Zingge Chnubluch | 2 EL | Öl         |
| 1 roti Peperoni    | 1    | Essiggurke |
| 2 EL Tomatepüree   | 2    | Tomati     |
| 2 EL Paprikapulver | 2 dl | Wysse      |
| 3 dl Bratesosse    | 2 ds | Wasser     |

Weni Nydle, Salz Pfäffer u Chrütter

## Zum Zwägmache

- Schwümm, Zybeli u Chnubluch grob schnyde u im Öl abrate.
  - Peperoni u Essiggurke i Schtreife schnyde u mit äm Püree drzue gee.
  - Tomati schinte, d Chärne useneh, i chlyni Würfeleni schnyde u drzue gee.
  - Ds Paprikapulver drüber schtröie, mit äm Wysse ablösche u 15 Minuti la ychoche.
  - Bratesosse, Wasser u Nydle drzue tue u ds Ganze zu re sämige Sosse la ufchoche.
  - Mit Salz u Pfäffer würze.
  - Bim Aarichte di ghackete Chrütter drüber schtröie.
- **Für Lüt, wo kener Schwümm ässe, gits äs Rindsfilet-Stroganoff.**
- **Drzue serviere mier äs Basmati-Riis.**

