



Veganes Pilzgulasch

Zutaten für 3-4 Portionen

500g	Steinchampignons
1	Rote Paprikaschote
50 ml	Rotwein
150 ml	Gemüsebrühe
1 Bund	Petersilie
2	Größere Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 TL	Majoran
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
	Salz, Paprika edelsüß
	Etwas Zitronensaft



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze nach Bedarf säubern und halbieren. bzw. vierteln. Den Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Paprikawürfel und das Tomatenmark zugeben und alles zusammen kräftig anbraten, bis alles schön braun wird.

Dann mit dem Rotwein ablöschen, kurz köcheln lassen, bis der Alkoholgeruch verfliegen ist. Danach die Pilze, Knoblauch und die Gemüsebrühe zugeben, leicht salzen und den Deckel auf den Topf setzen und weitere 5 Minuten schmoren lassen.

Mit Paprikapulver, Majoran, Salz und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken. Gegebenenfalls den Fond mit etwas Speisestärke abbinden, damit die Soße sämiger wird.

Am Ende die fein gehackte Petersilie zugeben.