

Hack Stroganoff



Zutaten für 4 Personen:

2 rote Zwiebeln
500 g Champignons
5 EL Öl
Salz
Pfeffer
Zucker
500 g gemischtes Hack
2 EL Mehl
3 Gewürzgurken + 2–3 EL Sud (Glas)
1/2 Bund glatte Petersilie
200 g Schmand
3–4 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln. Pilze putzen, eventuell waschen, halbieren. In 3 EL heißem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. 2 EL Öl im Bratfett erhitzen. Hack darin grobkrümelig braten, würzen.

Zwiebeln mitbraten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. 1/2 l Wasser und Pilze zufügen, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln.

Gurken würfeln. Petersilie waschen, hacken. Alles mit Schmand und Senf in die Hackpfanne rühren und erhitzen. Mit Sud, Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker abschmecken.

