

Vegane VRIKADELLE an wilder Pilzpfanne

ZUTATEN für 2 Personen

1 Pack. **Vegane VRIKADELLEN**
 5 Kartoffeln, geschält, in Salzwasser gekocht

Für die Pilzpfanne:

2 ½ EL Margarine
 200g Champignons
 200g Kräuterseitlinge
 120g Austernpilze
 220g Shiitake Pilze
 1 Zwiebel, fein gehackt
 2 mittelgroße Knoblauchzehen, gepresst
 3-4 Stängel Blatt Petersilie, gehackt
 1 Pack. Vegane Sahne
 1 EL Rotwein (optional)

Wilde Gewürze:

¼ TL Zimt, Piment, Kardamom
 ½ TL Backkakao
 Salz nach Belieben (ca. ½ TL)
 Prise Pfeffer und Chilli (optional)



ZUBEREITUNG 1h

Die Kartoffeln schälen und gleich groß teilen. In einen großen Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Ca. 20 Min mit geschlossenem Deckel gar kochen.

Pilze mit Küchenpapier oder einem Pinsel vom Dreck befreien und in gleich große, mundgerechte Stücke schneiden. Margarine in einer großen, beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Schlägt sie kleine Bläschen, können die Pilze in die Pfanne gegeben werden. Pilze unter stetigem Wenden ca. 5 Min heiß anbraten, bis sie den Großteil ihrer Flüssigkeit verloren haben. Nun die Zwiebeln sowie den Knoblauch hinzu geben und bei mittlerer bis kleiner Hitze glasig braten. Gewürze und Petersilie hinzugeben. Mit Salz und Schärfe abschmecken. Schließlich die Sahne hinzugeben und ein wenig einköcheln lassen. Mit etwas Rotwein abrunden.

VRIKADELLEN in beschichteter Pfanne und Margarine knusprig braten. Nun sich diese fantastisch wild duftende und schmeckende Komposition, an einem kuscheligen Abend mit Kaminfeuer und etwas Rotwein zu Gemüte führen.

TIPPS: **Vorsichtig mit den Gewürzen**, sie sind sehr aromatisch. Lieber erst etwas weniger und probieren. Die Gewürze wurden in Anlehnung an Wildgewürzmischungen ausgewählt. Wem dies nicht so liegt: Die Pilze schmecken auch ohne bzw. alternativ mit etwas Rosmarin.

Falls die Pilzpfanne zu flüssig ist, einfach ½ TL Stärke in 1 TL Wasser auflösen und zur aufköchelnden Sahne geben.

Die Pilzauswahl ist nicht festgelegt und sollte auch in anderen Konstellationen schmecken.