

Schnelles Hack Stroganoff

- 2 rote Zwiebeln
- 500 g Champignons
- 5 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 600 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

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.

Hälfte 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 Rest Zwiebeln mischen. Schmand und Senf in die Hackpfanne rühren und erhitzen. Mit Sud, Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker abschmecken und mit Gurken-Häckerle anrichten.

Dazu: Brot oder Reis