

*Kidney-Bohnen-Gulasch mit Shiitake
Pilz heisst auf Japanisch «Take» und der Baum, auf
dem er wächst, «Shii»!*

4 getrocknete Shiitake in warmem Wasser einweichen **oder** von **4 frischen Shiitake** die Stiele entfernen.

200 g Knollensellerie in 1 cm grosse Würfel schneiden. **1 Zwiebel** hacken und **1 Peperoncino** in Streifen schneiden.

In einem Topf **Olivenöl** erhitzen und Zwiebel und Peperoncino dünsten. Dann Sellerie beifügen und mitdünsten. **1 EL Paprika** und **1 EL Tomatenpüree** beifügen und mitrösten. Mit **½ dl Weisswein** und **2 dl Bouillon** löschen und zugedeckt 20 Minuten köcheln.

1 mittlere Dose Kidney-Bohnen spülen und Shiitake halbieren.

Den Sellerie mit **Pfeffer aus der Mühle** übermahlen, Bohnen und Pilze beifügen und weitere zehn Minuten köcheln.

1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden und in einem Schüsselchen mit **100 g Crème fraîche** verrühren. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Das Gulasch in tiefe Teller anrichten und mit der Crème fraîche verfeinern.
Tipp: Wer dieses Gulasch noch etwas anreichern mag, kann noch eine kleine Dose Kichererbsen zufügen!

