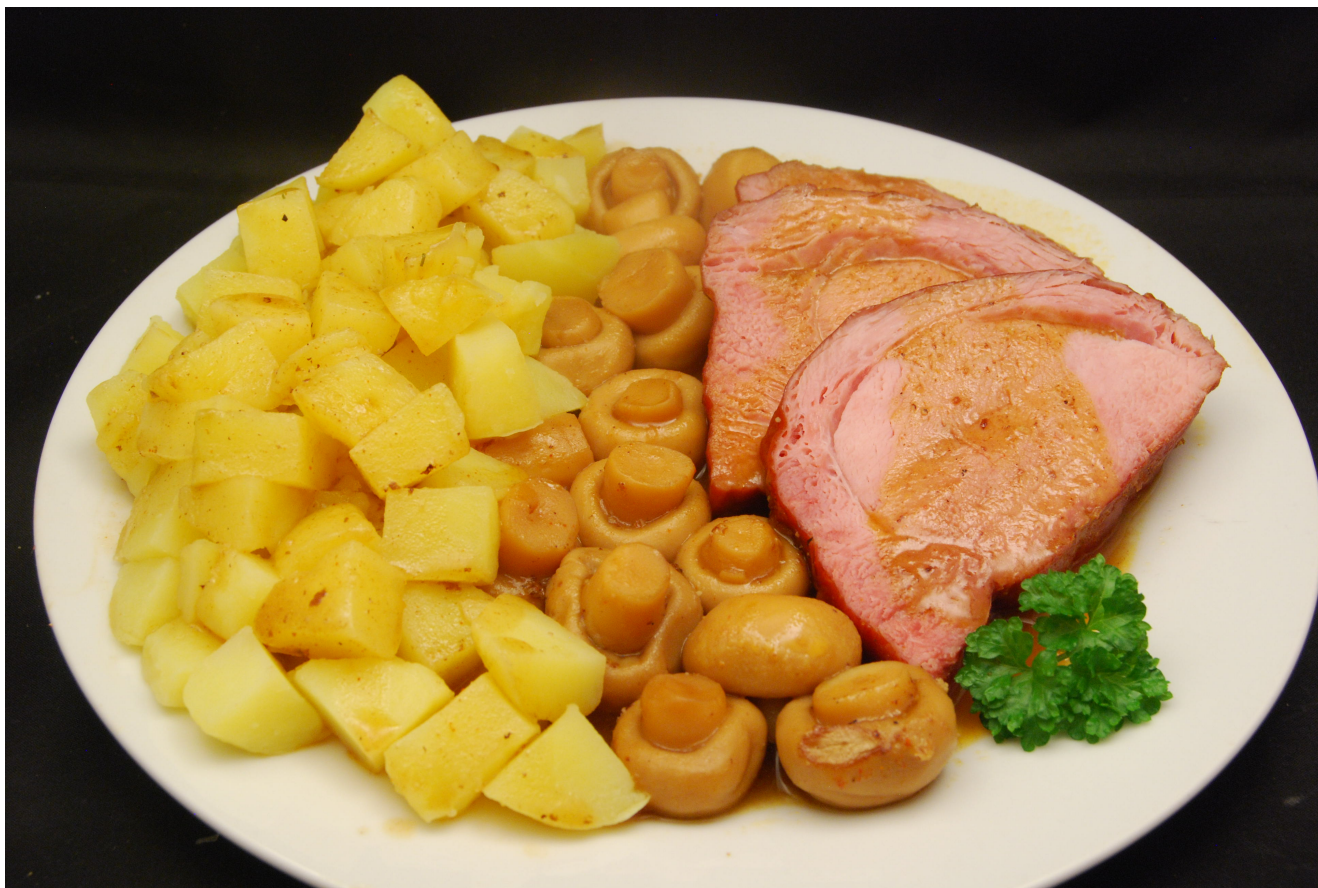


Schäufele mit Champignons und Kartoffeln



Leckerer Braten mit Champignons und Kartoffeln

Diesmal bereite ich ein Schäufele zu, in einer dunklen Bratensauce aus einer Mehlschwitze.

Dazu gibt es Champignons, diesmal keine frischen, sondern solche aus der Dose. Damit kann ich meinen Vorrat an Konserven etwas reduzieren.

Als zweite Beilage bereite ich kleine Kartoffelwürfel aus gekochten Kartoffeln zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schäufele
- 230 g Champignons (Dose)
- 6 Kartoffeln

- 150 ml Gemüsefond
- 1/2 EL Mehl
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schäufele auf allen Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einem Topf erhitzen und Schäufele darin auf allen Seiten anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Mehl in den Topf geben und braun anbraten, damit man eine braune Bratensauce erhält. Mit etwas Fond ablöschen. Schäufele wieder dazugeben. Champignons ebenfalls dazugeben. Sauce mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel darin garen.

Sauce abschmecken. Schäufele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Schäufelescheiben auf zwei Teller verteilen. Kartoffelwürfel und Champignons jeweils dazugeben. Großzügig die Sauce über Kartoffeln und Champignons verteilen. Servieren.