



## Vegetarischer Schwammerlschmortopf mit Portweinsauce und cremiger Polenta

### ZUTATENLISTE:

**Schwammerlschmortopf mit Portweinsauce:** 200 g Schalotten, 300 g Karotten, 120 g Stangensellerie, 400 g Champignons, 400 g Kräuterseitlinge, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 1 EL Butter, 2 EL Tomatenmark, 4 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 2 Lorbeerblätter, 100 ml Rotwein, 100 ml Portwein, 200 ml Gemüsebrühe, BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz BIO

**Polenta:** 1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten, 2 EL Butter, 200 g Polenta, 250 ml Gemüsebrühe, 125 ml Obers, 50 g Parmesan, gerieben, BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz BIO

### ZUBEREITUNG:

**1. Schwammerlschmortopf:** Schalotten, Karotten und Sellerie in kleine Würfel schneiden und die Champignons halbieren. Die Kräuterseitlinge in große Stücke schneiden und den Knoblauch fein hacken. Als Nächstes die Schwammerl und den Knoblauch in einem Topf, zusammen mit 1 EL Olivenöl und Butter, unter ständigem Rühren anrösten. Sobald sich die Schwammerl dunkelbraun verfärbt haben aus dem Topf nehmen und das restliche Olivenöl in den Topf geben.

Die Schalotten kurz anrösten und anschließend die Karotten, den Sellerie und das Tomatenmark hinzufügen. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter im Ganzen in den Schwammerlschmortopf mischen – die Gewürze sorgen für einen besonders guten Geschmack. Das Gemisch mit Portwein und Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die gerösteten Schwammerl wieder in den Topf geben. Alles zusammen kurz aufkochen und dann bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Dabei unbedingt mehrmals umrühren! Der Thymian, der Rosmarin und die Lorbeerblätter können nun wieder aus dem Schmortopf entfernt werden. Vor dem Servieren mit einer Prise BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz BIO und Pfeffer abschmecken.

**2. Polenta:** Für die Polenta die Zwiebel leicht in Butter anrösten. Anschließend die Polenta hinzufügen und immer wieder mit Gemüsebrühe ablöschen. Sobald die Polenta weich ist, mit dem Obers auffüllen, den Parmesan unterheben und bei Bedarf noch mit BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz BIO nachsalzen.