

# Susanne Nett: Topinambur-Gulasch mit Pilzen, Kräutern und Basmati-Reis

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/16/susanne-nett-topinambur-gulasch-mit-pilzen-kräutern-und-basmati-reis](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/16/susanne-nett-topinambur-gulasch-mit-pilzen-kräutern-und-basmati-reis)

## Zutaten für 4 Personen:

- 20 Topinambur-Knollen
- 1 große Zwiebel
- 500 g Champignons (weiß und braun)
- 1 – 2 Stiele Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 TL Currypulver
- 1/2 TL Majoranblättchen
- 600 ml Gemüsebrühe
- 50 g Sahne
- 200 g Basmatireis

## Zubereitung:

Topinambur abbrausen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons abbrausen, trocken tupfen und vierteln. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

In einer großen Pfanne 2 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen. Die Champignons darin anbraten. Thymian zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Vom Herd ziehen.

In einer 2. Pfanne übriges Öl und 1 EL Butter erhitzen. Topinambur darin von allen Seiten anbraten. Zwiebel, Curry und Majoran zugeben und ebenfalls andünsten. Gemüsebrühe zufügen. Champignons zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles ca. 15 Minuten bissfest garen. Sahne dazu und noch etwas köcheln lassen.

Den Reis kalt abbrausen, mit ca. 300 ml Wasser, Salz und übriger Butter bissfest garen.

Topinambur-Gulasch abschmecken und mit dem Reis servieren. Dazu passt Feldsalat.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 5. November 2016

Episode: Deftiges Gulasch