Champignons in Sauce
Meyaneli Mantat Yemeği

Meyaneli Mantarlı Yemeği ist ein türkisches Pilzgericht, das mit einer Mehlschwitze (Meyane) zubereitet wird. Die Hauptzutaten sind Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und verschiedene Gewürze. Die Mehlschwitze wird aus Butter und Mehl hergestellt und verleiht dem Gericht eine cremige Konsistenz.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

250 g Champignons
25 g Butter
1 Chilischote(n)
1 Tomate(n)
500 ml Wasser heiß
1 TL Salz
1 Zwiebel(n)

Für die Sauce

1 EL Mehl
1 EL Butter

Vorbereitung

Die Champignons putzen und in Viertel schneiden. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, die Chili fein hacken, nach Geschmack die Kerne entfernen. Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen, dann enthäuten und hacken.
Die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin goldgelb braten. Die Pilze dazugeben, 2 Minuten rühren, dann Peperoni zugeben und 1 Minute rühren. Tomaten hinzufügen und weitere 3 bis 4 Minuten rühren.
Anschließend Wasser und Salz zugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pilze ganz weich sind und sich eine Menge Saft angesammelt hat.

Zubereitung

Während die Gemüse garen, in einem kleinen Topf die Butter für die Sauce zerlassen. Vom Feuer nehmen und das Mehl unterrühren. Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis das Mehl sich goldgelb färbt. Vom Feuer nehmen, ehe es braun wird, und etwas abkühlen lassen.
Wenn die Pilze gar sind, etwas von der Flüssigkeit aus dem Topf nehmen und mit der Mehlmischung zu einer Sauce verrühren. Die Sauce an das Pilzgericht geben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen und servieren.

© 2026 coquina.de