

Bacchus-Vinothek

Pfifferlingsgulasch mit Semmelknödeln



KUECHENCHAOTIN

FOOD & TRAVEL

Zutaten

Für die Semmelknödel

- 200 g altbackene Brötchen oder Knödelbrot*
- 200 g lauwarme Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz
- 2-3 EL Mehl
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen*
- Salz und Pfeffer
- 2 Eier Größe L

Für das Pfifferlingsgulasch

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Pflanzenöl
- 300 g stückige Tomaten aus der Dose
- 300-400 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Paprikapulver edelsüß*
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen*
- 1 EL, gestrichen Maisstärke
- 1 Spritzer Weißweinessig
- Salz und Pfeffer
- 600 g kleine Pfifferlinge
- 2 EL Pflanzenöl

Zum Servieren

- 20 g Sahne
- etwas fein gehackte Petersilie



Bacchus-Vinothek

Anleitungen

Für die Semmelknödel

1. Das altbackene Brot in eine große Schüssel geben, mit der lauwarmen Milch übergießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.
3. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig darin andünsten.
4. Die Zwiebelmasse zum Brot in die Schüssel geben. Zwei Esslöffel Mehl, das Muskatnusspulver und je eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit den Händen grob verkneten. Die Eier hinzugeben und ebenfalls mit den Händen unterkneten. Sollte der Teig sehr feucht sein, einen weiteren Esslöffel Mehl hinzugeben. Die Masse 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Anschließend aus dem Teig mit den Händen 8 Knödel formen und bereitlegen.
5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Temperatur soweit herunterregeln, dass das Wasser nur noch siedet (kurz vom Kochen ist aber nicht sprudelt).
6. Die Knödel vorsichtig in das Salzwasser geben und für ca. 15 Minuten ohne Deckel gar ziehen lassen. Anschließend gut abtropfen lassen.

Für das Pfifferlingsgulasch

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die beides darin anbraten, bis die Würfel glasig werden. Mit den stückigen Tomaten ablöschen und ca. 300 ml Gemüsebrühe aufgießen. Paprikapulver und Lorbeerblatt hinzugeben und die Sauce anschließend für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer fein pürieren. die Maisstärke und den Weißweinessig hinzugeben und noch einmal gut durchmischen. Dann die Soße in einen Topf geben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Sollte sie zu dickflüssig sein, kann noch etwas mehr Brühe hinzugegeben werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Pfifferlinge so lange anbraten, bis die austretende Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Dann die Pilze in die Soße geben.



Bacchus-Vinothek

Zum Servieren

1. Die Sahne steif schlagen und das Pfifferlingsgulasch mit den Semmelknödeln, einem Schlag Sahne und fein gehackter Petersilie sofort servieren.

<https://kuechenchaotin.de/pfifferlingsgulasch-mit-semmelknoedeln-mit-gruessen-aus-oesterreich/>

