

# Gulasch mit Waldpilzen auf Kräuterknödeln



Gulasch mit Pfifferlingen und Maronen auf Kräuterknödeln mit viel leckerer Sauce

Mein türkischer Lebensmittelhändler hatte Waldpilze geordert und angeboten – Pfifferlinge und Maronen. Da habe ich doch glatt zugegriffen und jeweils ein Pfund gekauft. Damit habe ich dieses Gulasch zubereitet, und wenn Sie die Sauce bei geöffnetem Topf gut 2–3 Stdn. köcheln und reduzieren lassen, bekommen Sie eine äußerst schmackhafte Sauce, die Sie mit allen möglichen Beilagen servieren können. Das Gericht ist für zwei Personen.

## Zutaten:

- 250 g Schweinegulasch
- 100 g Speck
- 2 große Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen

- 1 rote thailändische Chilischote
- 10 g frischer Ingwer
- 100 g Maronen
- 100 g Pfifferlinge
- 1 große Fleischtomate
  
- 500 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne (mindestens 30 % Fett)
- 5 dl Weinbrand
- $\frac{1}{2}$  Zitrone
  
- 4–5 große Zweige frischer Majoran
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 6 große Blätter frischer Salbei
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
  
- 6 Kräuterknödel

**Zubereitungszeit:** 2 1/2 Stdn.

Geben Sie das Olivenöl in einen großen Topf, erhitzen es und braten Sie das Gulasch und den Speck im Olivenöl an. Geben Sie eventuell auch die Speckschwarte des verwendeten Specks hinzu, da dies der Sauce Geschmack gibt. Lassen Sie alles ein paar Minuten köcheln, bis es etwas Brühe gezogen hat. Geben Sie den Weinbrand hinzu und flambieren Sie alles für etwa 30 Sekunden.

Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Streifen und die Knoblauchzehen in feine Scheiben. Geben Sie beides zu dem Gulasch hinzu. Fügen Sie dann den kleingeschnittenen Ingwer, die frischen Kräuter und die Chilischote im Ganzen und das Lorbeerblatt hinzu.



Frische Pfifferlinge und Maronen

Schneiden Sie die Maronen und die Pfifferlinge in dünne Scheiben. Gehen Sie sie zu dem Gulasch hinzu. Dann schneiden Sie die Tomate in kleine Würfel und geben sie auch noch hinzu.

Löschen Sie das Gulasch mit  $\frac{1}{2}$  Liter trockenem Weißwein ab, dazu 200 ml Sahne und 100 ml Gemüsefond. Geben Sie ebenso den Saft der halben Zitrone hinzu. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und lassen alles 2–3 Stdn. bei geringer Hitze im geöffneten Topf köcheln und reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit bereiten Sie die Kräuterknödel zu. Sie können sie natürlich selbst zubereiten, ich habe diesmal jedoch auf Knödel meines Discounters zurückgegriffen.

Vor dem Anrichten nehmen Sie die ganzen Kräuter, die Chilischote und das Lorbeerblatt heraus. Bereiten Sie die Kräuterknödel auf einem großen Teller an, geben das Gulasch hinzu und garnieren alles mit etwas Kräutern.