

Ungarisches Gulasch mit Pfifferlingen



Zweite Portion des ungarisches Gulasch, diesmal auf Kartoffelknödel

Bei einem ungarischen Gulasch sollte man nichts an den Zutaten ändern, es ist ein Klassiker, bei dem jede Abweichung kein ungarisches Gulasch, sondern ein „abgeändertes“ Gulasch hervorbringt. Also keine Sojasauce, keine zusätzlichen Gewürze oder frische Kräuter und kein Parmesan zum Würzen oder Abschmecken.

Aus diesem Grund habe ich die Pfifferlinge auch nicht mit dem Gulasch zusammen zubereitet, sondern nur in Butter angebraten, gesalzen und dann neben Reis bzw. Knödeln mit dem Gulasch serviert.

Ein Gulasch wird umso besser, je länger man es köcheln lässt. Deswegen das Gulasch mindestens 2 Stunden köcheln lassen, wenn nicht sogar 3 Stunden.

Für die erste Portion habe ich einfach Rundkornreis verwendet. Bei der zweiten Portion am Tag darauf – das Gulasch wird am kommenden Tag nach der Zubereitung noch besser – waren meine frisch zubereiteten, aber eingefrorenen Semmelknödel aufgebraucht und ich wollte mir nicht den Aufwand machen, noch Knödel frisch zuzubereiten. Daher habe ich ausnahmsweise auf Kartoffelknödel aus der Packung zurückgegriffen. Zum ungarischen Gulasch passen aber natürlich auch Salzkartoffeln oder Pasta jeder Art.

Zutaten für 1 Person – aber zwei Portionen:

- 250 g Rindergulasch
- $\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- $\frac{1}{2}$ l Rinderfond
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- $\frac{1}{2}$ TL Kümmel
- $\frac{1}{4}$ Bio-Zitrone (Schale oder Saft)
- süßes Paprikapulver
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 20 g getrocknete Pfifferlinge – entspricht der 10-fachen Menge an frischen Pilzen
- 1 Tasse Rundkornreis bzw. 6 Kartoffelknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2–3 Stdn.

Die getrockneten Pfifferlinge für einige Stunden in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen, Knoblauchzehen und Chilischote in Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauchzehen und Chilischote darin andünsten. Das Fleisch dazugeben und alles zusammen anbraten. Dann das Tomatenmark daruntermischen.

Lorbeerblätter, Kümmel und Zitronenschale oder -saft hinzugeben, mit den Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rinderfond auffüllen. Die Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden und darunter geben. Alles bei geringer Temperatur 2–3 Stunden köcheln lassen. Eventuell die letzten beiden Stunden die Sauce ohne Deckel köcheln und reduzieren lassen, um den Geschmack zu intensivieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Reis bzw. Knödel nach Anleitung zubereiten. Die Pfifferlinge aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und in einer Pfanne in Butter anbraten und dann salzen. Beim Gulasch die Lorbeerblätter entfernen.

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis bzw. Knödel und Pfifferlinge auf zwei großen Tellern anrichten, das Gulasch daneben geben und viel Sauce darüber verteilen.