

Puten-Pilz-Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Couscous

Dieses Gulasch ist doch eher ein Pilz- als ein Puten-Gulasch, da ich die doppelte Menge an Champignons gegenüber der Menge an Puten-Gulasch verwende. Aber es schmeckt.

Und in meinem Kühlschrank fand ich im Obst- und Gemüse-Fach doch noch tatsächlich eine große Zwetschge, die von einer Tarte oder einem Kuchen noch übrig war. Also kam ich auf die Idee, das Gulasch mit einer süßen-scharfen Sauce zuzubereiten.

Dazu gebe ich die kleingeschnittene Zwetschge in die Sauce. Und gebe noch Honig und zwei ganze, getrocknete Chili-Schoten hinzu.

Die Sauce an sich bilde ich aus einem trockenen Weißwein.

Und siehe da, die Sauce schmeckt nach dem Schmoren ungewohnt, aber doch sehr lecker.

Dazu gibt es als Beilage seit sehr langer Zeit einmal wieder Couscous, den ich vor einigen Tagen bei meinem Discounter erstanden habe.

[amd-zlrecipe-recipe:853]