

Austernpilz-Gulasch mit selbstgemachten Spätzle

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

300 g Austernpilze	50 g braune Champignons	4 Kräuterseitlinge
2 Zwiebeln	1 rote Paprika	75 g Crème-fraîche
75 g Sahne	100 ml Rinderfond	50 ml trockener Weißwein
2 EL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	$\frac{1}{4}$ TL Kräutersalz	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

200 g Dinkelmehl	2 Eier	125 ml Mineralwasser
feines Salz		

Für das Gulasch:

Die Austernpilze, Champignons und Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten und grob zerteilen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika halbieren, Kerngehäuse heraus schneiden und grob würfeln. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun anbraten. Pilze und Paprika dazugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und Rinderfond angießen. Crème fraîche, Sahne und Paprikapulver unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit in Wasser angerührter Stärke abbinden.

Für die Spätzle:

Das Mehl mit den Eier und Mineralwasser in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Masse kräftig salzen und schlagen, bis sie Blasen wirft. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel pressen und die Spätzle im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten gar kochen.

Das Austernpilz-Gulasch mit selbstgemachten Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Augustin am 06. September 2017