

Böhmisches Pilzgulasch mit Semmelknödel

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

200 g gemischte Pilze	150 g mehlig. Kartoffeln	50 g Karotten
50 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	75 g Schalotten
30 g Butter	75 g Sauerrahm	75 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	2 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Dill
1 Zweig Liebstöckel	1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver	gemahl. Kümmel	Salz, weißer Pfeffer

Für die Semmelknödel:

100 g Semmelwürfel	1 Schalotte	1 Ei
25 g Butter	90 ml Milch	2 Zweige Petersilie
1 EL Maistärke	50 g griffiges Mehl	Muskatnuss, Salz

. Für das Gulasch:

Die Pilze putzen und mit einem feuchten Schwamm säubern. In mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenso wie Karotten, Sellerie und Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in einem Kochtopf schmelzen und Schalotten anschwitzen. Paprikapulver zugeben, mit Weißwein ablöschen und das Gemüse, bis auf die Pilze, hinzugeben.

Fond zugießen, salzen, pfeffern und Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel einrühren. Aufkochen und etwa 10-15 Minuten bei großer Hitze sämig einkochen lassen.

Anschließend Pilze zugeben und noch weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen. Sauerrahm mit 20 ml Wasser glattrühren und gemeinsam mit gehacktem Dill, sowie Liebstöckel unterrühren. Wenige Minuten ziehen lassen und mit Essig würzig abschmecken.

Braten Sie die Pilze kurz in einer Pfanne mit neutralem Öl an, dann wird der Geschmack noch intensiver.

Für die Semmelknödel:

Schalotte abziehen, hacken und in Butter goldbraun anrösten.

Semmelwürfel dazugeben und kurz durchschwenken. Milch in einem Topf erhitzen. In eine geräumige Schüssel umfüllen und mit verschlagenem Ei, heißer Milch, Maisstärke, Salz, Muskat und mit Petersilie gut verkneten. Masse 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit leicht befeuchteten Händen Knödel daraus formen, diese kurz in Mehl wenden und schön rund nachformen. Salzwasser aufkochen, Knödel hineinlegen und für 15 Minuten ziehen lassen. Den Topf ab und an bewegen, damit die Knödel sich nicht festsetzen. Herausheben und abtropfen lassen.

Elisabeth Freese am 09. April 2025