

Pfifferling-Gulasch

Für 2 Personen

500 g frische Pfifferlinge	3 Schalotten	1 Lorbeerblatt
100 ml Weißwein	Salz, Pfeffer	100 ml Geflügelfond
3 Stängel glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Stängel Kerbel
2 Kapern	1 Sardellenfilet	30 g Crème-fraîche
1 EL geschlagene Sahne	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	

Die Pfifferlinge gut putzen.

Die Schalotten schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Die Pfifferlinge und Lorbeerblatt zugeben und mit anschwitzen. Paprikapulver zugeben und unterrühren, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Geflügelfond zugeben und nochmals etwas einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie, Thymian und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kapern und das Stück Sardellenfilet ebenfalls fein hacken.

Dann Crème-fraîche und die geschlagene Sahne unter die Pilze ziehen, Thymian und Kerbel untermischen und mit Zitronenschale, gehackten Kapern und Sardellen verfeinern und abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 05. September 2011