Pfifferling-Gulasch mit Semmelknödeln

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

250 g Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
2 EL Crème-fraîche	10 g Butter	50 ml Weißwein
Öl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 TL Paprikapulver
1 TL Kümmelsamen	Salz, Pfeffer	

Für die Semmelknödel:

4 altbackene Brötchen	2 Schalotten	2 Eier
100 g Butter	250 ml Milch	1 Bund Petersilie
Muskatnuss	3-4 EL Paniermehl	Salz

Für das Gulasch:

Eine Pfanne mit neutralem Öl erhitzen.

Kümmel auf eine dünne Scheibe Butter geben, um ihn besser hacken zu können. Kümmel hacken.

Knoblauch abziehen und hacken.

Pfifferlinge putzen und in die heiße Pfanne geben. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Kümmelbutter, Zitronenabrieb, Knoblauch und Paprikapulver würzen und durchschwenken. Sofort mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen.

Schnittlauch hacken. Zum Schluss Crème fraîche und Schnittlauch zu den Pfifferlingen geben.

Für die Semmelknödel:

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter bräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Mit den Schalotten zu den Brotkrumen geben. Mit Muskat abschmecken und vermengen. Eier und Milch in die Knödelmasse geben und aufquellen lassen. Mit Salz abschmecken. Wenn das Brot aufgeweicht ist, mit feuchten Händen Knödel formen. Knödel in gesalzenem Wasser garen.

Als Topping eine Schmelze aus Butter, Schalotten und Paniermehl herstellen.

Mario Kotaska am 19. September 2025