

Weißwurst-Gulasch mit Champignons

Für 4 Portionen:

| | | |
|--------------------|--------------------|----------------|
| 300 g Weißwurst | 2 Zwiebeln | 1 rote Paprika |
| 250 g Champignons | 300 ml Hühnerbrühe | 200 ml Sahne |
| 50 ml Wasser | 3 TL Speisestärke | 1 EL Sojasoße |
| 1 TL Paprikapulver | 1 TL Majoran | 1/2 TL Thymian |
| 1 EL Butterschmalz | Spätzle | |

Die Weißwürste pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze gut putzen, Strunkansatz etwas kürzen und alles in Scheiben schneiden. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Die Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Streifen schneiden.

Butterschmalz in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Weißwurst anbraten, bis sie leicht gebräunt ist. Die Zwiebeln hinzugeben und kurz anschwitzen.

Wenn es zu sehr anbrät, einen Schuss Wasser hinzugeben.

Pilze und Paprika hinzugeben und ein paar Minuten anbraten. Dann alles mit Brühe und Sahne ablöschen. Die Gewürze, sowie Sojasoße hinzugeben und das Gulasch für etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Speisestärke mit dem Wasser vermischen. Die Mischung hinzugeben und zügig verrühren. Das Gulasch nochmal ein paar Minuten köcheln lassen und final mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles mit den fertigen Spätzle servieren.

Ina Speck am 05. März 2025