

Pilzgulasch

mit Semmelknödeln



TIPP

Wenn die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar und können abgeschöpft werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Semmelknödel:

450 g Brötchen vom Vortag,
300 ml lauwarme Milch,
3 Eier, ½ Bund Petersilie,
5 EL Semmelbrösel,
2 EL Butter, ½ TL Salz,
1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker,
frisch gemahlener Pfeffer

Für das Pilzgulasch:

400 g Champignons,
300 g gemischte Pilze (TK),
50 g Butter, 2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 2 Karotten,
2 Lorbeerblätter, 300 ml Rotwein,
250 ml Gemüsebrühe,
1 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark,
1 EL Honig, 1 TL Thymian,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Pilze grob würfeln, Zwiebeln vierteln, Möhren in dicke Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken.
2. Zu Beginn die Pilze zusammen mit dem Knoblauch in Butter kräftig anbraten, danach aus dem Topf holen und beiseitestellen. Anschließend Olivenöl hineingeben, das Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark anrösten und die gebratenen Pilze wieder dazugeben.
3. Danach alles mit Rotwein ablöschen – einmal unter Rühren aufkochen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Jetzt noch Lorbeerblätter, Thymian, Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und alles abgedeckt für 30 Minuten schmoren lassen.
4. Während das Gulasch köchelt, zunächst die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in der lauwarmen Milch einweichen.
5. In der Zwischenzeit die Petersilie grob hacken, dazugeben und danach die Semmelbrösel, Eier, Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat untermengen, bis die Masse eine angenehme Bindung angenommen hat.
6. Den Knödelteig für mindestens 10–15 Minuten quellen lassen und derweil einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
7. Mit angefeuchteten Händen 8 gleich große Knödel formen, gut zusammenpressen und für 8–10 Minuten in nur noch siedendem Wasser garen.
8. Die Knödel gut abtropfen lassen und die Butter in einer Pfanne sanft bräunen – danach die Knödel kurz in der gebräunten Nussbutter schwenken. Das Pilzgulasch noch einmal abschmecken und zusammen mit den Knödeln servieren.