

Gasthof Kreuz Trautz

Pfifferlingsgulasch

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Pfifferlinge
600 gr. Zwiebeln gehackt
100 gr. Butter
100 gr. Petersil
100 gr. Schnittlauch
Salz, Pfeffer
0,2 lit. Sahne

Butter in Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln darin anrösten bis sie leicht Farbe annehmen, die geputzten Pfifferlinge dazugeben und ca. 4 Min. anschwitzen. Dabei geben die Pfifferlinge Wasser ab, dieses sollte leicht einreduzieren. Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sahne aufgießen und nochmals ca. 4 Min. köcheln und einreduzieren lassen. Gegebenenfalls mit Maizena oder etwas Fixeinbrenn leicht binden. Beim anrichten nochmals mit frischem Petersil oder Schnittlauch bestreuen.

Als Beilage empfehle ich Semmelknödel oder Petersilkartoffeln.

Dieses Rezept eignet sich auch hervorragend für Steinpilze.

Tipp:

Pilze sollten möglichst trocken geputzt werden. Oft ist jedoch etwas Sand und Erde an den Pilzen. Um diesen Sand oder Erde zu entfernen können Sie die Pilze in einem Sieb unter einem starken Wasserstrahl oder noch besser unter einer Brause kurz abspritzen. Die Pilze sollten jedoch nicht im Wasser gewaschen werden, denn Pilze nehmen sehr schnell viel Wasser auf.