

## Pilzgulasch für 4 Personen

### Zutaten:

- 600gr frische Pilze
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Kartoffel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Butter
- 1 EL Öl
- 5g getrocknete Steinpilze
- 3 EL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 100ml Weißwein
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Bund glatte Petersilie
- Kümmel nach Bedarf

### Zubereitung:

Die Pilze am besten trocken säubern (notfalls kurz abbrausen) und dann die Enden der Stiele abschneiden (etwa 100g) und zur Seite stellen.

Für den Fond 1 Zwiebel, die Kartoffel und 1 Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden, mit 2 EL Butter und 1 EL Öl in einem Topf anschwitzen. Die Pilzabschnitte mit den getrockneten Steinpilzen dazugeben und leicht anrösten. Mit 1 EL Paprikapulver bestäuben, mit Salz, Pfeffer würzen und mit ½ Liter Wasser 30 Minuten sanft kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.

Für das Gulasch 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pilze grob zerteilen. In einem Topf die restliche Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. 2 EL Paprikapulver und das Tomatenmark zugeben und anbraten. Die geputzten Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weißwein und dem Pilzfond ablöschen. 10 Minuten leicht kochen lassen. Die Sahne zugeben und mit Zitrone, Petersilie, einer kleinen gehackten Knoblauchzehe und dem klein gehackten oder gemahlten Kümmel abschmecken.

## Lauchsemmelknödel für 4 Personen

### Zutaten:

- 150g altbackene Brötchen
- 100ml lauwarme Milch
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Eier
- 30g Semmelbrösel
- 1 Bund glatte Petersilie

### Zubereitung:

Die Brötchen in Würfel schneiden und mit lauwarmer Milch übergießen. Den Knödelteig etwas andrücken und 15 Minuten quellen lassen.

Den Lauch von Wurzel und dem groben Grün befreien und gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Butter erhitzen, Lauch zugeben, 10 Minuten bei geringer Temperatur dünsten und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Eier mit dem Schneebesen kurz aufschlagen und mit den abgekühlten Lauchstreifen und den Semmelbrösel unter die Knödelmasse geben.

Die Petersilie waschen, Blätter abzupfen, grob hacken und ebenfalls unterheben. Die Masse in gleich große Knödel formen.

Frischhaltefolie und dann in Alufolie einpacken. Ins kalte Wasser einlegen ca.30 bis 40 min köcheln lassen.