



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Sächsisches Pfifferlingsgulasch von Küchenchef Andreas Müller

Für 2 Personen

Zutaten:

0,5 kg	Pfifferlinge geputzt und gewaschen
0,05 kg	Bauchspeckwürfel
0,05 kg	Zwiebelwürfel
0,05 kg	Gewürzgurkenwürfel
0,2l	Bratensauce (Rest vom Sonntagsbraten, oder Instant)
0,05l	trockener Sherry oder Madeira

Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer,
½ TL Paprikapulver,
¼ TL Kümmel,
½ Stk. Zitronenschale abgerieben

Zubereitung:

Speckwürfel in einem Bratentopf langsam auslassen, die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten.

Die Pfifferlinge zugeben und kurz dünsten.

Paprika, Kümmel und Zitronenschale zugeben, mit Sherry oder Madeira ablöschen und dann die Gewürzgurkenwürfel zugeben.

Kurz köcheln lassen und mit der Bratensauce auffüllen, den Gulasch köcheln lassen, bis die Pfifferlinge einmal gut durchgekocht sind.

Evtl. mit etwas angerührter Stärke binden, falls die Konsistenz zu flüssig ist.

Kurz vorm Servieren die geschnittenen Kräuter zugeben.

Dazu serviert man Serviettenknödel, Thüringer Klöße, Wickelklöße, Spätzle oder Nudeln.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und viel Genuss.