Edelgulasch vom Rind mit Kräuterpfifferlingen
von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen
250 g Pfifferlinge
720 g Rindergulasch aus der Keule
3 Knoblauchzehen
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL Kreuzkümmel
1 EL Olivenöl
je 200 g Zwiebelwürfel weiß & rot
1 1/2 EL Paprikapulver
2 EL Tomatenmark
580 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

200 g Knopfspätzle (Fertigprodukt)
3 cl Gemüsebrühe
15 g Kräuterbutter
Salz, Pfeffer

1 EL Öl
60 g Speckwürfel
80 g Zwiebelwürfel
160 ml Sahne oder Sauerrahm

Nährwert pro Portion
725 kcal – 50 g Fett – 51g Eiweiß – 18 g Kohlenhydrate – 1 BE

Zubereitung (circa 50 Minuten)
Pfifferlinge mit einem Pinsel abpinseln, danach kalt abbrausen, gut abtropfen lassen und auf einem Küchenkrepp abtupfen. Große Pilze halbieren. Fleisch in daumengroße Stücke schneiden. Knoblauch schälen, fein würfeln und dazuzugeben. Kardamom und Kreuzkümmel darüber streuen und alles in heißem Olivenöl mit Zwiebelwürfel rundum anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren, mit Fleisch- oder Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. Circa 35 Minuten köcheln lassen.

Spätzle in etwas Gemüsebrühe erhitzen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Kräuterbutter zugeben, unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfifferlinge in heißem Öl ansautieren. Speck- und Zwiebelwürfel zufügen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gulasch vermengen. Das Ganze auf einem flachen Teller anrichten. Spätzle daneben anhäufeln und etwas Sahne oder Sauerrahm über das Gulasch träufeln.