

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 19. September 2025** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pfifferlingsgulasch mit Semmelknödeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Gulasch:

250 g Pfifferlinge
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 2 EL Crème fraîche
 10 g Butter
 50 ml Weißwein
 Öl, zum Anbraten
 ½ Bund Schnittlauch
 2 TL Paprikapulver
 1 TL Kümmelsamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit neutralem Öl erhitzen.

Kümmel auf eine dünne Scheibe Butter geben, um ihn besser hacken zu können. Kümmel hacken.

Knoblauch abziehen und hacken.

Pfifferlinge putzen und in die heiße Pfanne geben. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Kümmelbutter, Zitronenabrieb, Knoblauch und Paprikapulver würzen und durchschwenken. Sofort mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen.

Schnittlauch hacken. Zum Schluss Crème fraîche und Schnittlauch zu den Pfifferlingen geben.

Für die Semmelknödel:

4 altbackene Brötchen
 2 Schalotten
 2 Eier
 100 g Butter
 250 ml Milch
 1 Bund Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 3-4 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter bräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Mit den

Schalotten zu den Brotkrumen geben. Mit Muskat abschmecken und vermengen. Eier und Milch in die Knödelmasse geben und aufquellen lassen.

Mit Salz abschmecken. Wenn das Brot aufgeweicht ist, mit feuchten Händen Knödel formen. Knödel in gesalzenem Wasser garen.

Als Topping eine Schmelze aus Butter, Schalotten und Paniermehl herstellen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.