



Elisabeth Freese

Böhmisches Pilzgulasch mit Semmelknödel

Zutaten für zwei Personen

Für das Gulasch:

200 g gemischte Pilze
150 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Karotten
50 g Knollensellerie
½ Bund Frühlingszwiebeln
75 g Schalotten
30 g Butter
75 g Sauerrahm
75 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
2 EL Apelessig
½ Bund frischer Dill
1 Zweig Liebstöckel
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
½ EL edelsüßes Paprikapulver
Gemahlener Kümmel, zum
Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen und mit einem feuchten Schwamm säubern. In mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenso wie Karotten, Sellerie und Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in einem Kochtopf schmelzen und Schalotten anschwitzen. Paprikapulver zugeben, mit Weißwein ablöschen und das Gemüse, bis auf die Pilze, hinzugeben. Fond zugießen, salzen, pfeffern und Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel einrühren. Aufkochen und etwa 10-15 Minuten bei großer Hitze sämig einkochen lassen.

Anschließend Pilze zugeben und noch weitere 5 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen. Sauerrahm mit ca. 20 ml Wasser glatrühren und gemeinsam mit gehacktem Dill, sowie Liebstöckel unterrühren. Wenige Minuten ziehen lassen und mit Essig würzig abschmecken.



Braten Sie die Pilze kurz in einer Pfanne mit neutralem Öl an, dann wird der Geschmack noch intensiver.

Für die Semmelknödel:

100 g Semmelwürfel
1 Schalotte
1 Ei
25 g Butter
90 ml Milch
2 Zweige Petersilie
1 EL Maistärke
50 g griffiges Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, hacken und in Butter goldbraun anrösten. Semmelwürfel dazugeben und kurz durchschwenken. Milch in einem Topf erhitzen. In eine geräumige Schüssel umfüllen und mit verschlagenem Ei, heißer Milch, Maisstärke, Salz, Muskat und mit Petersilie gut verkneten. Masse 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit leicht befeuchteten Händen Knödel daraus formen, diese kurz in Mehl wenden und schön rund nachformen. Salzwasser aufkochen, Knödel hineinlegen und für 15 Minuten ziehen lassen. Den Topf ab und an bewegen, damit die Knödel sich nicht festsetzen. Herausheben und abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.