

Pfifferling-Gulasch mit Servietten-Knödel

Für 2 Personen

500 g Pfifferlinge	4 harte Brötchen	3 Zwiebeln
2 EL Butter	2 Eier	2 EL Weizenmehl
250 ml Milch	250 ml Gemüsefond	125 ml trockener Weißwein
200 ml Schlagsahne	2 Bund glatte Petersilie	1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Pfifferlinge putzen und die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, würfeln und die Hälfte der Würfel in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter anrösten. Die Pfifferlinge dazugeben und mit anbraten. Anschließend mit dem Paprikapulver und dem Mehl bestäuben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Ganze kurz reduzieren lassen. Anschließend mit der Schlagsahne und dem Wein aufgießen, die Hälfte der gehackten Petersilie unterheben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brötchen in Würfel schneiden, in eine feuerfeste Form geben und die Milch in einem Topf erwärmen. Die Eier verquirlen und zusammen mit der warmen Milch über die Brötchen gießen. Die übrigen Zwiebelwürfel und die restliche Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse anschließend vier Knödel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und im kochenden Wasser zwanzig Minuten ziehen lassen. Die Knödel mit dem Pfifferling-Gulasch auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Bramböck am 25. Oktober 2010