

Gulasch mit Pilzen und Schwarzbrot

250 g Sauerteigbrot	1 Stk. weiße Zwiebel	250 g Pilze
100 g griech. Joghurt	50 ml Gemüsebrühe	1 Stk. Zitrone
1 Zweig Blattpetersilie	1 Prise Kümmel	1 Prise Paprika
1 Prise Pfeffer	1 Prise Chili	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 EL Butterschmalz	3 EL Butter (zimmerwarm)	

Zitronenschale abreiben, Knoblauch schälen und fein schneiden, Petersilienblätter von den Stielen zupfen und ebenfalls fein schneiden. Alles zusammen in einer Schüssel mit der zimmerwarmen Butter vermischen und mit Kümmel, Paprika, Pfeffer und Chili würzen. Anschließend die Gulaschbutter kühl stellen.

Das Sauerteigbrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese wiederum zu relativ gleich großen Dreiecken portionieren. Die weiße Zwiebel schälen und in Spalten (je nach Größe der Zwiebel sechsteln oder achteln) schneiden. Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen.

Die Pilze putzen, Stielenden entfernen, vierteln und mit einer Prise Salz gewürzt, in einer Pfanne ohne Fett von allen Seiten braten. Die Brotecken in einer weiteren Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braun anbraten, dann die Zwiebspalten zugeben und ebenfalls mit anbraten.

Anschließend die Pilze mit in die Pfanne zum Brot geben, durchschwenken, die Gulaschbutter darin aufschäumen lassen und ggf. mit einem sehr kleinen Schuss Brühe ablöschen (nur so wenig, dass die Flüssigkeit direkt vollständig verdampft und das Brot nicht aufweicht), durchschwenken und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den griechischen Joghurt auf dem Teller ausstreichen, die Brotecken hineinstellen und die Pilze samt Zwiebelecken dazwischen fallen lassen.

Als Beilage passen auch Semmelknödel, Serviettenknödel oder auch Spätzle.

Alexander Herrmann am 17. September 2021