

Süßsaures Pilzgulasch mit kleinen Klößen

Für 4 Personen

Gulasch:

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	60 g Speckscheiben
1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun	3 cl Rotweinessig
600 ml Rinderbrühe	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
6 cl Aceto-Balsamico, alt	1 TL Kümmel, gemahlen	1 TL Paprikapulver
0,5 TL Cayennepfeffer	200 g Champignons	200 g Egerlinge
0,25 Bund Blattpetersilie	Weizenstärke	Pfeffer
Salz		

Klöße:

300 g Kartoffeln, gekocht	2 TL Weizenstärke	2 EL Mehl
Salz		

Anrichten:

1 Schuss Essig	Pfeffer	Zucker
Salz		

Gulasch:

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe hacken und den Speck in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Butterschmalz in einem großen Topf etwas anschwitzen. Nun braunen Zucker darüber streuen. Diesen kurz karamellisieren lassen, mit normalem Rotweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Etwas Aceto Balsamico sowie gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenabrieb sowie deren Saft, Paprikapulver und Cayennepfeffer mit in den Topf geben und beiseite ziehen. Die Pilze putzen, vierteln und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett langsam braten. Petersilie abzupfen und fein hacken. Nun Pilze und Petersilie in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit etwas angerührter Weizenstärke ganz leicht sämig abbinden.

Klöße:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und nun mit Stärke, Mehl sowie einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Kleine Knödel (Durchmesser zwei bis drei Zentimeter) abrollen und in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Diese circa fünf bis sechs Minuten ziehen lassen und anschließend vorsichtig aus dem Topf heben.

Anrichten:

Die Knödel zu dem Pilzgulasch geben. Erneut einmal aufkochen. Gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer sowie Essig oder Zucker abschmecken und servieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2012