

PILZGULASCH MIT KARTOFFELKNÖDELN

PILZGULASCH MIT KARTOFFELKNÖDELN

Manchmal passt einfach alles zusammen. Ich habe ja gestern in der Rezension für das Veggie Knödel Kochbuch* schon verraten, dass ich noch ein Rezept für ein kräftiges Pilzgulasch für euch gezaubert habe. Denn Klöße und Gulasch gehören einfach zusammen.

Und dann sucht die liebe Melli von der Tomateninsel für ihr aktuelles Event „Wir kochen uns durch das Alphabet“ im Oktober vegetarische Rezepte mit P. Natürlich hätte ich jetzt eine „Pasta mit...“ oder eine „Pizza mit...“ zaubern können - aber das wäre dann vielleicht doch ein bisschen einfach gewesen, oder? Aber so ein Pilzgulasch, das ist schon etwas Richtiges.

Lange Rede, kurzer Sinn - heute habe ich ein richtig kräftiges Pilzgulasch für euch. Ohne Exoten, mit Champignons und Austernpilzen. Für den kräftigen Geschmack sorgen ein paar Möhrchen, Zwiebeln und pürierte, eingelegte Tomaten anstelle von Tomatenmark. Natürlich könnt ihr auch Tomatenmark nehmen, aber so wird es noch einen Tick kräftiger. Dazu ein klassischer Kartoffelkloß - was will man da mehr?



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

150g braune Champignons

250g Austernpilze

2 große Zwiebeln

3-4 Karotten

Rapsöl

300ml Gemüsebrühe

1 gehäufter TL Paprikapulver, edelsüß

Pfeffer & Salz

6 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten oder 1 1/2 EL Tomatenmark

etwas frischer Estragon oder Petersilie

FÜR DIE KLÖßE:

350g mehlig kochende Kartoffeln

110g Mehl

10g Butter

1/2 TL Salz

ZUBEREITUNG:

Ihr fangt mit den Klößen an – die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Salzwasser legen und kochen bis sie gar sind.

In dieser Zeit die Zwiebeln und Karotten schälen und zusammen mit den Pilzen klein würfeln. Den Estragon fein hacken.

Die Kartoffeln abgießen, pellen und stampfen oder pressen. Die Kartoffelmasse mit dem Mehl, Salz und der geschmolzenen Butter in eine passende Schüssel geben. In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich von der Schüssel löst. Wird er wieder klebrig habt ihr zu lange geknetet – dann sofort aufhören!

In einem großen, flachen Topf etwas Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Als nächstes die Karotten dazu geben und wenn das Gemüse gut angeschwitzt ist dürfen auch die Zwiebeln in den Topf. Weiter anbraten bis die Zwiebeln glasig werden.



Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Auf kleiner Stufe köcheln lassen. Wer Tomatenmark anstelle von eingelegten Tomaten verwenden möchte röstet das kurz mit an bevor die Gemüsebrühe dazu kommt.

In dieser Zeit einen Topf Salzwasser für die Klöße zum Kochen bringen. Den Teig mit nassen Händen zu vier Klößen formen. Die Klöße vorsichtig in das kochende Wasser setzen und die Hitze reduzieren. Die Klöße sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Ab und an trotzdem vorsichtig mit einem Esslöffel drehen damit sie nicht am Boden ansetzen. Bei mir brauchen sie 15-20 Minuten.

Die getrockneten und in Öl eingelegten Tomaten mit einem kleinen Mixer oder Pürierstab zu einer dicken Paste verarbeiten und unter das Gulasch rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Estragon fein hacken, 1-2 TL beiseite stellen und den Rest unter das Pilz Gulasch rühren.

Die Kartoffelklöße aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Das Pilzgulasch auf tiefe Teller verteilen und in die Mitte den oder die Klöße setzen. Den restlichen fein gehackten Estragon darüber streuseln.



Ein wunderbar herbstliches Abendessen!



Eingereicht für das Event:

