Rezept

Kartoffel-Pfifferling-Gulasch

Ein Rezept von Kartoffel-Pfifferling-Gulasch, am 16.04.2024

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1/2 l	Instant-Gemüsebrühe
	Pfeffer
500 g	Pfifferlinge
2 EL	gehackte Petersilie (nach Belieben)
2	Zwiebeln
3 EL	Butterschmalz
3 EL	Tomatenmark
	Salz
1 TL	getrockneter Majoran
4 EL	Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einem Schmortopf 2 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Die Kartoffeln dazugeben, das Gulasch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen.

3. Inzwischen die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben, große Exemplare halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin bei starker Hitze 2 Min. braten, salzen und pfeffern.

4. Die Pfifferlinge zum Kartoffelgulasch geben. Den Schmand und nach Belieben die Petersilie unterrühren und 2-3 Min. mitschmoren. Dazu schmeckt ein kühles Bier.