

## Rezept

# Weißkrautgulasch mit Pilzknödeln

Ein Rezept von Weißkrautgulasch mit Pilzknödeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 Stück</b> Lauch (100 g)	<b>2</b> kleine Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> rote Paprikaschoten
<b>700 g</b> Weißkohl	<b>250 g</b> braune Champignons
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1/2 TL</b> Wacholderbeeren
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>120 ml</b> Weißwein	<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (400 g Füllmenge)
<b>200 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>1 1/2 TL</b> edel - süßes Paprikapulver
<b>1 1/2 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> gehackter Thymian
<b>10 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>200 g</b> Weißbrot vom Vortag
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	<b>2</b> Eier (M)
<b>150 - 200 ml</b> Milch	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>2 EL</b> Mehl	<b>250 g</b> Bergkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Für die Knödel die Steinpilze mit heißem Wasser übergießen und 1-2 Std. quellen lassen.

---

2. Für das Gulasch den Lauch längs halbieren, waschen und putzen, zuerst in feine Streifen und dann in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Weißkohl je nach Größe halbieren oder vierteln und waschen, den Strunk keilförmig ausschneiden und die Viertel quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Champignons sauber abreiben, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

---

3. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebeln, Lauch und Knoblauch goldgelb andünsten. Wacholderbeeren andrücken, mit Lorbeer und Tomatenmark dazugeben und unter Rühren 1-2 Min. anrösten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und den Wein vollständig verkochen lassen. Restlichen Wein dazugießen und wiederum verkochen lassen. Paprika, Kohl und Tomaten unterrühren. Die Brühe dazugießen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Krautgulasch zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min. garen.

4. Währenddessen für die Knödel das Brot in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Eingeweichte Pilze abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel goldgelb andünsten. Pilze und Petersilie unterrühren und braten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist, dann mit den Brotwürfeln in eine Schüssel geben. Eier und Milch verquirlen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gründlich mit dem Brot mischen. Mehl darüberstäuben und ebenfalls unterrühren. Die Masse 30 Min. durchziehen lassen.

---

5. Für das Gulasch die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, darin die Champignons bei großer Hitze braun anbraten. Den Thymian unterrühren, salzen, pfeffern und durchschwenken. Die Pilze unter das Krautgulasch rühren und das Gulasch bei kleiner Hitze weitere 20-25 Min. garen.

---

6. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Käse entrinden, in 5 mm große Würfel schneiden und unter die Knödelmasse mischen. Mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen und ins kochende Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel im leicht siedenden Wasser in ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Das Krautgulasch auf Teller verteilen und mit den Pilzknödeln servieren. Wer mag, gibt noch jeweils 1 Klecks cremig gerührte saure Sahne auf das Gulasch.