Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kochen wie damals: Waldpilz-Kartoffelgulasch ‚Schwarzwälder Art'

[caption id="attachment_8821" align="aligncenter" width="709" caption="Schmeckt besonders gut, wenn die Waldpilze selbst gesammelt wurden."][/caption]

Die Zeit ist reif zum Pilze sammeln. Die frische Luft regt zudem den Appetit an. Für die Zubereitung habe ich auf eine altbewährte, regionale Rezeptur zurückgegriffen. Das Waldpilz-Kartoffelgulasch ‚Schwarzwälder Art' gab`s heute als Mittagessen. Eigentlich sollte daraus kein Rezeptblog werden. Doch es hat uns so gut geschmeckt, dass ich es ein zweites Mal zum Fotografieren gekocht habe. Damit andere wenigstens gucken können.
Da bestätigt sich wiedermal: "Oft sind die einfachen Rezepte, die Besten".

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Waldpilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Birkenpilz etc.) Tipp: wer sich mit Pilzen nicht gut auskennt kauft einfach Zuchtpilze wie Champignons etc
- 400 g Kartoffeln (festkochend)
- 1-2 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Gemüse- oder Waldpilzbrühe zum Angießen
- 150-200 ml Sahne
- 1 EL Essig
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz & Pfeffer
- Sonnenblumenöl oder Butterschmalz (zum Anbraten)
- Petersilie & Schnittlauch, frisch geschnitten

Zubereitung

1. Für das **Waldpilz-Kartoffelgulasch** die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Kartoffel- und Zwiebelwürfel in Butterschmalz oder Sonnenblumenöl 2-3 Minuten anbraten.
3. Tomatenmark, Paprikapulver, wenig Salz, Pfeffer und Knoblauch zugeben und unter Rühren anschwitzen.
4. Mit Brühe aufgießen (die Kartoffeln sollten knapp bedeckt sein). Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Tipp: mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Kartoffelwürfel weich sind. Sind die Kartoffeln weich die

Sahne zugeben und nochmals 5-8 Minuten ohne Deckel einkochen.
5. In der Zwischenzeit die Pilze mit einem Küchenkrepp putzen.
6. Dann die Pilze in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz oder Öl anbraten. Leicht salzen und pfeffern.
7. Vor dem Servieren die Pilze unter das Kartoffelgulasch mischen. Mit Essig abschmecken. In vorgewärmten Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

Serviertipp: Ich brate zusätzlich noch besonders schöne Pilze in einer Pfanne an. Beim Anrichten lege ich diese dekorativ an. Mit einem Klecks Creme fraiche oder Sauerrahm wird daraus ein unvergesslich schmackhaftes Gericht.