Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Waldpilz-Kartoffelgulasch ‚Schwarzwälder Art'

Zutaten:

- 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

Für das Waldpilz-Kartoffelgulasch die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffel- und Zwiebelwürfel in Butterschmalz oder Sonnenblumenöl 2-3 Minuten anbraten. Tomatenmark, Paprikapulver, wenig Salz, Pfeffer und Knoblauch zugeben und unter Rühren anschwitzen. 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.

In der Zwischenzeit die Pilze mit einem Küchenkrepp putzen. Dann die Pilze in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz oder Öl anbraten. Leicht salzen und pfeffern. 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.