



# Pfifferling-Kartoffelgulasch

Für 4 Personen

- 600 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 500 ml Wildfond (W & H 18/2009)
- 1 – 2 Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- ½ TL Kümmelsamen
- 2 Lorbeerblätter
- 250 g Pfifferlinge
- 1 Kartoffel
- 2 EL geschlagene Sahne

Die 600 g Kartoffeln schälen und in 2,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in Öl braun rösten. Das Paprikapulver darüberstreuen und kurz mitrösten.

Wildfond sowie Kartoffelstücke zugeben und mit einem Kochlöffel den Topfboden „freischaben“. Die Chilischoten

waschen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zusammen mit dem Chili in den Topf geben. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.

Den Zitronenabrieb zusammen mit dem Kümmel und den Lorbeerblättern zugeben und gut umrühren. Alles zusammen aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt circa 20 Minuten leise köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pfifferlinge putzen, kurz vor Ende der Garzeit zugeben und erneut aufkochen.

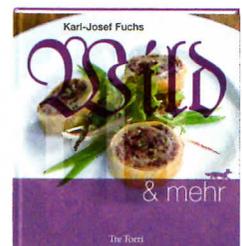
Die Kartoffel schälen und hineinreiben, um den entstandenen Sud etwas zu binden.

Das Gulasch in tiefen Tellern verteilen und mit der geschlagenen Sahne verfeinern.

**Tipp:** Garnieren Sie das Gericht mit frittierten Kartoffelspaghetti.

## Wild & mehr

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 49,90 €. Bestell-Nr. 100 104 52



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag,  
Bestell-Hotline (Ortstarif)  
(0049) 02604 978-777,  
[kundenservice.shop@paulparey.de](mailto:kundenservice.shop@paulparey.de)