



Hauptgang

Pilzgulasch mit Eierspätzli

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

50 gr	Speckwürfeli
2 Stück	Schalotten
1/2 Stück	grüne Peperoni
1 EL	Tomatenpüree
2 Stück	Knoblauchzehen
15 gr	Paprikapulver, edelsüss
1,5 dl	Bouillon
2 dl	Rahm
	Salz
	Kümmel
	Pfeffer
	Aromat
150 gr	Champignons, frisch
200 gr	Eierschwämme, frisch
150 gr	Steinpilze (oder andere Pilze)
1/2 Bund	Peterli
	etwas Olivenöl (kalt gepresst)
400 gr	frische Eierspätzli

Zubereitung:

Speckwürfeli
Schalotten, Peperoni, Tomatenpüree,
Knoblauch.
Paprikapulver, Bouillon

Die Speckwürfeli anrösten. Dann die feingeschnittenen Schalotten, Peperoni, das Tomatenpüree und den zerdrückten Knoblauch dazugeben und weiterrösten. Das Paprikapulver beifügen, mit der Bouillon ablöschen und einreduzieren.

Rahm
Salz, etwas Kümmel, Pfeffer, Aromat

Der Sauce begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Abschmecken.

Pilze

Pilze waschen, grosse Pilze in Stücke schneiden und in etwas Olivenöl sautieren. Die so vorbereiteten Pilze in die Sauce geben und die gehackten Peterli hinzufügen.

Eierspätzli

In zerlassener Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und mit etwas Muskat würzen.