

## Pfifferlingsgulasch mit Semmelaufbau

Kategorie:	Hauptgang	Zubereitungszeit:	30 min.	Personen:	4
------------	-----------	-------------------	---------	-----------	---

### Zutaten

#### Für den Semmelaufbau:

4	Stk.	Toastbrot
2	Stk.	kleine Schalotten
20	g	Speck
0,2	l	Milch
2	Stk.	Eier
		Pfeffer
		<b>Muskat</b>
		Salz
		Petersilie

#### Für das Pfifferlingsgulasch:

400	g	Pfifferlinge
2	Stk.	Schalotten oder Lauchzwiebel
0,5	Stk.	Paprika rot
0,5	Stk.	Paprika gelb
0,25	l	Rinder- oder Gemüsebrühe
0,25	l	Sahne
2	TL	geräuchertes Paprikapulver
		Salz
		Pfeffer
		Butter

### Zubereitung

#### Semmelaufbau:

Toastbrot in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Milch und Eier verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen (die Masse darf leicht überwürzt sein). Speckwürfel ohne Fettzugabe knusprig braten und kurz vor Ende die feinen Schalottenwürfel zugeben. Die Ei-Milchmasse über die Toastbrotwürfel geben und die Schalotten, den Speck und die fein geschnittene Petersilie zugeben. Alles gut vermischen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Anschließend die Masse in gebutterte Förmchen geben und im Wasserbad bei 175 Grad ca. 15-20 Minuten garen.

#### Pfifferlingsgulasch:

Die Pfifferlinge in etwas Butter anschwitzen, nicht zu lange sie sollen nur dreiviertel gar sein. In ein Sieb gießen und die Flüssigkeit der Pilze auffangen. Danach erst die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter braten. Nach 3-4 Minuten die fein geschnittenen Schalottenwürfel zugeben und nach weiteren 2 Minuten mit der Brühe ablöschen. 3-4 Minuten einkochen lassen und dann die Sahne zugeben und ebenfalls wieder einkochen lassen. Durch das Einkochen bekommen wir eine natürliche Bindung. Wenn man nicht solange warten möchte, kann man mit Mehlbutter oder Mondamin die Sauce binden. Jetzt die Pfifferlinge zugeben und nochmals 1-2 Minuten leicht köcheln lassen. Auf einem Teller anrichten und den Semmelaufbau am Rand mit einem Messer lösen und in die Mitte stürzen. Mit Kresse oder Erbsensprossen garnieren.