

## Pilzgulasch

### Zutaten (für 2 Personen):

2 Schalotten, fein gewürfelt  
3 Zehen Knoblauch, fein gewürfelt  
20-30 g magere Speckwürfel  
1 TL Butterschmalz  
3 EL Rotweinessig  
200 ml Waldpilzfond (ohne Geschmacksverstärker und Hefeextrakt, z.B. von *Escoffier*)  
2 TL Pul Biber (türkische scharfe getrocknete Paprikaflocken)  
3 TL Streuwürze  
½ TL Birdeyes gemahlen (ersatzweise Cayennepfeffer)  
100 ml Sahne zum Kochen mit 15% Fett (z.B. von *Weihenstephan*)  
3-4 EL Balsamico  
Saucenbinder (oder Speisestärke)  
frisch gemahlener schwarzer Tellicherry-Pfeffer (z.B. von *Gewürzexpress*)  
200 g braune Champignons  
200 g Austernpilze

### Zubereitung:

Butterschmalz in einem ausreichend großen Topf erhitzen, darin die Speckwürfel zusammen mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln anschwitzen. Mit dem Rotweinessig ablöschen, Waldpilzfond angießen und aufkochen. Streuwürze und Pul Biber hinzufügen, umrühren und Topf vom Herd nehmen.

Die Champignons und die Austernpilze (oder beliebige andere Pilze) putzen. Champignons vierteln oder achteln je nach Größe, die Austernpilze in Stücke schneiden und beides in einer beschichteten Pfanne ohne Fett langsam bei mittlerer Hitze braten (am besten portionsweise, damit die Pilze kein Wasser ziehen). Pilze in den Fond geben, Sahne und Balsamico angießen, aufkochen, und auf der ausgeschalteten Platte zirka 10 Minuten offen ziehen lassen.

Pilzgulasch erneut aufkochen und mit Saucenbinder/Speisestärke leicht sämig binden. Mit Streuwürze, eventuell Salz und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken uns am besten (selbstgemachte) Spätzle, kurz in einer Pfanne in Butter durchgeschwenkt.