



**Kochen
mit Globus**


**Kartoffel-
Pfifferling-Gulasch**



Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln	0,5 l Gemüsebrühe
100 g Zwiebelwürfel	500 g Pfifferlinge
20 g Knoblauch	100 g Schmand
50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer, Petersilie,
80 g Tomatenmark	1 TL Paprikapulver
	etwas Majoran

*Dazu passt:
ein trockener Weißwein*

 4 Personen

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. In einem Schmortopf 2 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Das Paprikapulver und Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend die Kartoffeln hinzugeben, das Kartoffelgulasch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Inzwischen die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben, große Pilze halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin bei starker Hitze 2 Minuten braten, salzen und pfeffern. Die Pfifferlinge zum Kartoffelgulasch geben. Den Schmand und nach Belieben die Petersilie unterrühren und 2–3 Minuten mitschmoren.

