

Hühnerherzen-Shiitakepilzgulasch mit Butterknödel

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

| Menge | Einheit | Produkt |
|----------|---------|---|
| 250 | g | Hühnerherzen |
| 250 | g | Shiitakepilze |
| 300 | g | Zwiebel |
| 150 | ml | Hühnerfond |
| 3-4 | Zehen | Knoblauch |
| 500 | g | Toastbrot |
| 1-2 | El | Grieß |
| 1 | TI | Estragon |
| 1 | TI | Alter Balsamessig |
| 2 | Stk | Paprika eingelegt |
| 100 | g | Butter |
| 150 | g | Creme Fraiche |
| 2-3 | El | Öl |
| 3-4 | El | Milch |
| 4 | Stk | Eier |
| 1 | El | Tomatenmark |
| Gewürze: | | Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, Paprikapulver, Majoran, Kümmel, Lorbeer, Chili nach Bedarf |

Vorbereitung

- Hühnerherzen waschen und putzen (einschneiden und Leitungen wegschneiden).
- In gesalzenem Wasser 10-15 Minuten einlegen.
- Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Öl langsam mit dem Kümmel goldbraun rösten.
- Shiitake Pilze vierteln und mitrösten.
- Herzen abtupfen und mit anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren mit Hühnerfond auffüllen.
- Würzen mit Majoran, Knoblauch und Lorbeerblatt.
- 20-30 Minuten leicht köcheln lassen und mit Balsamessig abschmecken.
- Paprika in Streifen schneiden und unter das Gulasch mischen.

Zubereitung

- Toastbrot würfeln und mit Milch übergießen.
- Butter schaumig schlagen und mit Dotter abtreiben, Creme Fraiche hinzufügen und mit Salz, Muskat würzen.
- Aus dem Eiweiß Schnee schlagen und mit Toastbrot und Buttermischung vermengen.
- In Klarsicht- und Alufolie einschlagen, 20 Minuten im Wasser gar ziehen lassen oder im Dampfgarer dämpfen.

Finalisierung

- Gulasch abschmecken und mit Estragon vollenden.
- Knödel in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.
- Mit Sauerrahm und Estragonspitzen garnieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|---|--|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |