



## Veganes Pilzgulasch mit Kartoffelknödeln

Eine reine Mischung aus Pilzen in herzhafter Soße! Unser veganes Pilzgulasch mit mild-würzigen Kartoffelknödeln überzeugt mit vielfältigen Aromen und besonderem Geschmack!

### Zutaten

4 Portionen

#### Gulasch

10 g Steinpilze, getrocknet  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
300 g Champignons  
150 g Austernpilze  
150 g Kräuterseitlinge  
2 Karotten  
2 EL Byodo Brat-Öl Klassik  
150 ml Rotwein  
350 ml Gemüsebrühe  
Byodo Meersalz, fein  
Pfeffer  
2 TL Byodo Dijon Senf  
2 EL Byodo Tomatenmark Doppelfrucht  
1 EL Sojasauce  
0.5 EL Backkakao  
0.5 TL Thymian, getrocknet  
1 TL Paprikapulver, geräuchert  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Speisestärke  
Petersilie

Kartoffelknödel  
600 g Kartoffeln, mehligkochend  
50 ml Pflanzendrink (z.B. Hafer)  
150 g Kartoffelstärke  
Byodo Meersalz, fein  
Muskatnuss

## **Zubereitung**

### **Zubereitung Pilzgulasch**

Getrocknete Steinpilze in ein Schälchen geben und mit heißem Wasser übergießen, 30 Min. ziehen lassen, dann abgießen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Champignons, Austernpilze und Kräuterseitlinge putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Karotte schälen und würfeln.

Bratöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Alle Pilze und Karotten dazugeben und anbraten, bis die Pilze Farbe bekommen. Dann mit Rotwein ablöschen. Gemüsebrühe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Tomatenmark, Sojasauce, Kakao, Thymian, Paprikapulver und Lorbeerblättern würzen. 15 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Stärke mit etwas Wasser anmischen und dann unter das Gulasch rühren, damit die Soße etwas andickt und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen.

### **Zubereitung Kartoffelknödel**

Für die Knödel Kartoffeln waschen. Salzwasser aufkochen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Abgießen, pellen und ein wenig ausdampfen lassen.

Dann zwei Mal mit einer Kartoffel- oder Spätzlepresse zerdrücken. Hafermilch lauwarm erwärmen. Zerdrückte Kartoffeln mit Hafermilch, Stärke, Salz und Muskat verkneten und zu 8 Klößen formen. Dabei den Teig nicht zu lange und zu kräftig verkneten, da die Kartoffeln sonst klebrig und zäh werden.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren, bis es nur noch simmert. Die Klöße in das Wasser gleiten lassen und etwa 20-25 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

Petersilie waschen, trocknen und grob hacken. Das Gulasch nochmals abschmecken, zusammen mit den Klößen auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.