

Pfifferlinggulasch

40 g Butter

40 g Mehl

1 Zwiebel

400 g Pfifferlinge

Paprikapulver

¼ lt. Rindssuppe

Salz

3 EL Rahm

Zitronensaft

frische Petersilie

Zubereitung: Feingehackte Zwiebel in Butter rösten, die gewaschenen Pfifferlinge zufügen, mit Mehl stauben, mit Paprika und Salz würzen und mit Suppe aufgießen.

Ca. 10 Minuten kochen lassen und vor dem Servieren mit Rahm, Zitronensaft und fein gehackter Petersilie verfeinern.