# Gulasch Zusätze

**Titel:**

Heute bereiten wir Gulasch zu.
Allerdings keinen echten ungarischen Gulasch, der ist eher ein Eintopf aus Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.
Für meinen Gulasch verwende ich Schweinefleisch. Und ich würze mit Pilzen.

**Nachsatz:**

In der Zutatenliste war von Pilzpulver und getrockneten Steinpilzen die Rede. Beides mache ich selbst:

Gesammelte Waldpilze lege ich zum Trocknen auf Papier, dabei die Steinpilze gesondert. Bereits nach ein oder zwei Wochen können die vorgetrockneten Pilze mithilfe einer Pfanne fertig getrocknet werden. Dazu wird die Pfanne auf den Herd gestellt und eine schwache Wärmezufuhr eingestellt. Zwei Hände voll Pilze werden in die Pfanne geworfen und ca. 10 Minuten zu Ende getrocknet. Sie sind richtig trocken, wenn z.B. Steinpilze bei Druck zerbröseln. Achtung, nicht braun werden lassen.

Die Steinpilze werden in Schraubgläser gefüllt.

Getrocknete Maronen, Birkenpilze, Pfifferlinge, Champignons usw. werden in ein Schlagwerk gegeben und zu Staub zermahlen. Ich benutze dazu meinen Multiboy aus DDR-Zeiten.
Am besten ein großes Blatt Papier unterlegen, denn es staubt ziemlich und das Pilzpulver quillt aus allen Ritzen des Multiboys.
Das Pilzpulver wird ebenfalls in Schraubgläser gefüllt.

Sowohl getrocknete Steinpilze als auch Pilzpulver sind mehrere Jahre haltbar und ein gern angenommenes Weihnachtsgeschenk.