

Försterpfanne

Nach einem ausgedehnten Waldspaziergang an der kühlen Herbstluft ist dieses deftige Pfannengericht aus Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Champignons genau das Richtige, um sich wieder aufzuwärmen.



Portionen: 2

Vorbereitung: 30 min

Zubereitung: 45 min

Zeit gesamt: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Für den Saure-Sahne-Dip:

- ½ Bund Schnittlauch
- 150 g saure Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zutaten für die Försterpfanne:

- 1 große Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 75 g Bauchspeck
- 500 g nicht zu große Champignons
- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 3 EL Sonnenblumenöl, aufgeteilt

- 1 EL Butterschmalz
- Pfeffer
- ¼ TL Paprika edelsüß
- ¼ TL geräuchertes Paprikapulver

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine

Zubereitung:

- **Für den Saure-Sahne-Dip** den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden.
- Saure Sahne glattrühren und mit je einer kräftigen Prise Salz, Pfeffer, Zucker sowie dem Zitronensaft würzen.
- Schnittlauch unterrühren und den Dip bis zum Verzehr kaltstellen.
- **Für die Försterpfanne** die Zwiebel schälen und nicht zu fein würfeln.
- Die Frühlingszwiebeln putzen und Weiß und Grün getrennt in feine Ringe schneiden.
- Den Bauchspeck fein würfeln.
- Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Die Kartoffeln schälen und in Würfel von etwa zwei Zentimetern Kantenlänge schneiden.
- In einem Topf mit gesalzenem Wasser bedecken, aufkochen und fünf Minuten lang sprudelnd kochen lassen.
- Kartoffelwürfel abgießen.
- Einen Esslöffel Sonnenblumenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei hoher Hitze unter regelmäßigem Rühren anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.
- Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Den Bauchspeck in die Pfanne füllen und bei mittlerer Hitze unter Rühren knusprig braten.
- Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Zwiebelwürfel und das Weiß der Frühlingszwiebel im Speckfett goldgelb andünsten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Das restliche Sonnenblumenöl in die Pfanne gießen und das Butterschmalz sowie die Kartoffelwürfel hinzufügen.
- Kartoffeln umrühren, sodass sie von allen Seiten von Fett überzogen sind, und bei mittelhoher Hitze knusprig braten. Dabei erst wenden, wenn die Unterseite appetitlich gebräunt ist – zu frühes Wenden oder kräftiges Rühren führt dazu, dass die Kartoffeln zerfallen.
- Champignons, Speck, Zwiebel und das Weiß der Frühlingszwiebeln zurück in die Pfanne füllen und mit den Kartoffeln vermischen.
- Alles mit Salz und Pfeffer nach Geschmack sowie beiden Paprikasorten würzen und mit dem Grün der Frühlingszwiebeln bestreuen.
- Försterpfanne mit dem Saure-Sahne-Dip servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing – **Mahlzeit!**