

Eierschwammerl – Gulasch

Zutaten:

Für 4 Personen

1 große Zwiebel, ca. 4 EL Öl, 1 Messersp. Tomatenmark, 1 EL Paprikapulver,
¼ l Suppe, Salz, Pfeffer, 1 Prise Kümmel, 1 Messersp. Knoblauch (zerdrückt),
1/8 l Sauerrahm, 2 EL Schlagobers, evtl. 1 EL Maizena zum Binden, evtl. 1 TL
Balsamico-Essig,
1 kg Eierschwammerl, 3 EL Öl

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in heißem Öl hell rösten.
Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und mit Suppe aufgießen. Die
Gewürze dazu geben und gut verkochen lassen. Sauerrahm und Obers dazu geben
und mit dem Mixstab fein pürieren.

Die Eierschwammerl putzen. Große Schwammerl vierteln, kleine halbieren und in
heißem Öl rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Schwammerl zur Paprikasoße
geben und noch ca. 1 Minute mitkochen lassen. Evtl. mit Maizena etwas binden.
Gut abschmecken, evtl. ein wenig Balsamico-Essig dazu geben.

Tipp: Dazu passen Semmel- oder Serviettenknödel!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!