Nah&Frisch

Ilse H., Röschitz | Professional

Eierschwammerlgulasch

Griaß di Rezepte | Hausmannskost | Herbst | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Knoblauch fein würfeln und Zwiebeln in Streifen schneiden. Beides in einem Topf mit der Butter glasig anschwitzen. Eierschwammerl je nach Größe halbieren, zugeben und 10 Minuten mit anschwitzen. Paprikapulver, Mehl, Salz und Pfeffer zugeben, Suppe angießen und 20 Minuten leicht köcheln. Sauerrahm unter das Gulasch rühren. Mit Majoran und Pfefferbeeren anrichten.

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 50 g Butter
- 1 kg geputzte Eierschwammerl
- 1 EL Paprikapulver
- ½ EL glattes Mehl
- 400 ml Gemüsesuppe
- 2 Bund Schnittlauch
- 200 g Sauerrahm
- 3 Zweige Majoran
- rote Pfefferbeeren