

# EIERSCHWAMMERLGULASCH

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Eierschwammerl
- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Schuss Weißweinessig
- 1/8 l Weißwein
- 1/8 l Gemüsebouillon, instant
- 3 Liebstockelblätter
- etwas Rapsöl
- 250 ml Schlagobers
- 1/2 TL Stärkemehl
- gehackte Petersilie

### Semmelknödel:

- 6 altbackene Semmeln
  - 1 Zwiebel
  - 2 EL Butter
  - 1 Bund gehackte Petersilie
  - 2 Eier
  - 1/4 l Milch
  - 4 EL griffiges Mehl
- 
- Salz
  - Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Semmelknödel Semmel kleinwürfelig schneiden. Petersilie waschen und fein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und gemeinsam mit der Petersilie in etwas Butter anrösten. Milch und Eier miteinander versprudeln und über die Semmelwürfel gießen, Zwiebel-Petersilien-Mischung und Mehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Semmelmasse mind. 1/2 Stunde ziehen lassen. Danach mit nassen Händen Knödel formen. Jedes Knödel einzeln in Frischhaltefolie wickeln und gut verschließen. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht Temperatur reduzieren, die Knödel einlegen und ca. 20 Minuten ganz leicht köcheln lassen (20 Minuten benötigen Knödel mit einem Durchmesser von ca. 6cm).

Die Eierschwammerl waschen, putzen, große Pilze halbieren. Pilze in etwas heißem Rapsöl anrösten, danach die Eierschwammerl in ein Sieb geben, den Saft auffangen. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Liebstockelblätter waschen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in wenig heißem Rapsöl glasig anrösten. Paprikawürfel zugeben und einige Minuten mitrösten. Liebstockel und Paprikapulver dazugeben, mit Weißweinessig ablöschen und mit Weißwein, Gemüsebouillon und Schwammerlsaft aufgießen. Das Gemüse auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Paprika weich sind.

Danach fein pürieren, Eierschwammerln zum Gemüse geben, Stärkemehl mit 1 EL Obers glattrühren und gemeinsam mit dem restlichen Obers in die Schwammerlsauce einrühren, nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel anrichten und mit gehackter Petersilie garniert servieren.