



Benötigte Zutaten

Für das Eierschwammerl-Gulasch

800 g Eierschwammerl

2 Zwiebeln (klein)

1 Knoblauchzehe

2 EL **Premium Teebutter**

2 EL Weizenmehl

450 ml Gemüsebrühe

125 ml **Premium Schlagobers**

Salz, Pfeffer

frische Petersilie

etwas **Premium Sauerrahm (optional)**

Eierschwammerl-Gulasch mit Serviettenknödel

Ein vegetarischer Klassiker der österreichischen Küche. Jedes Jahr freuen wir uns auf die Eierschwammerl-Saison. Am allerbesten schmecken sie natürlich, wenn sie auch noch selbst gepflückt sind!

Anleitung

Für das Eierschwammerl-Gulasch

1. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und goldbraun in etwas Butter anbraten.
2. In der Zwischenzeit den Knoblauch klein hacken und die gesäuberten Eierschwammerl bei Bedarf halbieren.
3. Diese beiden Zutaten zu den angebratenen Zwiebeln hinzufügen und so lange bei kleiner Hitze rösten, bis die Flüssigkeit der Pilze eingekocht ist.
4. Nun die Pilzmischung mit dem Mehl stauben, unter Rühren kurz anrösten und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
5. Kurz aufkochen lassen und den Schlagobers einrühren.
6. Das Gulasch nun etwa 10 Minuten lang sämig einkochen. Falls die Sauce zu dünnflüssig ist, ein wenig in Wasser angerührtes Mehl hinzufügen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Brezen-Serviettenknödel

8. Für die Brezen-Serviettenknödel zuerst die Zwiebeln klein hacken und in etwas Butter glasig andünsten.
9. Die Brezen in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
10. Die Milch erwärmen und gemeinsam mit den Eiern über die Brezen gießen.



Für die Brezen-Serviettenknödel

650 g	Laugenbrezen (vom Vortag)
2	Zwiebeln (mittelgroß)
1 EL	Premium Teebutter
2	Eier
400 ml	Premium Alpenmilch
	frische Petersilie
	Salz, Pfeffer

11. Die Zwiebelstücke hinzufügen.

12. Gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

13. Die Zutaten mit dem Kochlöffel oder mit den Händen gut durchmischen und ein paar Minuten stehen lassen.

14. Nun Frischhaltefolie und darunter Alufolie oder ein sauberes Geschirrtuch auflegen und die Teigmasse halbieren. Anschließend beide Teile mit den Händen zu einer Rolle formen und in die Folie bzw. das Geschirrtuch einwickeln. Die Enden zuckerartig eindrehen.

15. Beide Knödel-Rollen in leicht siedendem Salzwasser 25 Minuten lang garen.

16. Die Knödel „auspacken“, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Eierschwammerl-Gulasch servieren.

Tipp: Mit einem großzügigen Tupfer Premium Sauerrahm servieren.



Ein Rezept von
food-stories.at