

Zurück zur Natur - Leben am Berg

HOLZKNECHTSPATZEN

Zutaten für 4 Personen:

400g Mehl

2 Eier

Salz

Wasser

Rinderschmalz zum Anbraten

Die Zutaten werden in einer Schüssel gut zu einem Nockerlteig gerührt. Mit einem Löffel werden kleine Nockerl herausgestochen, in kochendes Salzwasser eingelegt und gekocht, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Nockerl abtropfen lassen und in einer Pfanne in Fett anrösten.

Eierschwammerl-Gulasch

von Karin Jenkins

Zutaten:

1 kg frische Eierschwammerl

Mehl zum Bestäuben

2 Zwiebel

Paprikapulver (Edelsüß)

250ml Rindsfonds

3 EL Sauerrahm oder Crème Fraîche

Petersilie, zum Bestreuen

Kümmel, ganz

Majoran, gerebelt

Salz und Pfeffer

Schwammerl mit dem Pinsel und Messer putzen (nicht ins Wasser legen!). Zwiebel und fein hacken. In einer großen Pfanne anschwitzen - dann die mit Mehl bestäubten Schwammerl dazu schütten. Kurz scharf mitrösten. Das Gulasch mit dem Rindsfonds aufgießen. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwas köcheln lassen. Achtung: Schwammerl sind schnell durch. Salzen und pfeffern. Zum Schluss das Gulasch mit Sauerrahm verfeinern. Zum Servieren mit reichlich Petersilie bestreuen. TIPP: Ist das Gulasch zu wenig flüssig, einfach noch etwas Wasser hinzufügen. Schmeckt hervorragend mit gebratenen Semmelknödeln.