



Zurück zur Natur - Naturpark Weißbach

Eierschwammerl-Gulasch

von Margit Hohenwarter, Alpengasthof Hirschbichl

Zutaten:

1 kg frische Eierschwammerl
Mehl zum Bestäuben
2 Zwiebel
Paprikapulver (Edelsüß)
3 EL Sauerrahm oder Crème Fraîche
Petersilie, zum Bestreuen
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schwammerl mit Pinsel und Messer putzen (nicht ins Wasser legen, da sie dann wässrig werden und an Geschmack verlieren). Zwiebel fein hacken. In einer großen Pfanne anschwitzen – dann die mit Mehl bestäubten Schwammerl dazu schütten. Kurz scharf rösten. Das Gulasch mit etwas Wasser aufgießen. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwas köcheln lassen. Achtung: Schwammerl sind schnell gar. Salzen und pfeffern. Zum Schluss das Gulasch mit Sauerrahm verfeinern. Zum Servieren mit reichlich Petersilie bestreuen.

Margits Tipp: Ist das Gulasch zu wenig flüssig, einfach noch etwas Wasser hinzufügen. Schmeckt hervorragend mit gebratenen Semmelknödeln.