

Eierschwammerl-Gulasch



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	3 Teelöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	15 g
Sauerrahm / saure Sahne	1/8 Liter
Zwiebeln	200 g
Butter	60 g
Frische Pilze	1 kg
Essig	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund

Zubereitung:

Die gewaschenen Eierschwammerl entweder ganz lassen oder die größeren in dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln fein schneiden.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln glasig andünsten.

Eierschwammerl dazugeben und die ganze Flüssigkeit verdampfen lassen.

1,5 Teelöffel Mehl und Paprikapulver dazugeben, mit einem Spritzer Essig ablöschen und mit Wasser aufgießen.

Sauerrahm mit dem restlichen Mehl gut verrühren und untermengen.

Nicht mehr kochen lassen.

Mit der fein geschnittenen Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1446-Eierschwammerl-Gulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at