

Ilse H., Röschitz

Professional

Eierschwammerlgulasch

Griß di Rezepte

Hausmannskost

Herbst

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Knoblauch fein würfeln und Zwiebeln in Streifen schneiden. Beides in einem Topf mit der Butter glasig anschwitzen. Eierschwammerl je nach Größe halbieren, zugeben und 10 Minuten mit anschwitzen. Paprikapulver, Mehl, Salz und Pfeffer zugeben, Suppe angießen und 20 Minuten leicht köcheln. Sauerrahm unter das Gulasch rühren. Mit Majoran und Pfefferbeeren anrichten.



Zutaten 

2 Knoblauchzehen

1 rote Zwiebel

1 Bund Jungzwiebeln

50 g Butter

1 kg geputzte
Eierschwammerl

1 EL Paprikapulver

1/2 EL glattes Mehl

400 ml Gemüsesuppe

2 Bund Schnittlauch

200 g Sauerrahm

3 Zweige Majoran

rote Pfefferbeeren