

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Eierschwammerlgulasch

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 weiße Zwiebeln (klein geschnitten), 1 roter Paprika (klein geschnitten), 80 g Bauchspeck, 80 g Butter, 500 ml Gemüsesuppe, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Paprika (edelsüß), gemahlener Kümmel, getrockneter Majoran, gemahlene Chilischoten, Salz, Pfeffer, 1 Scheibe Schwarzbrot; 800 g kleine Eierschwammerl, 1 EL geschlagenes Obers, 1 TL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer.

Für die Knödel: 4 Semmeln (vom Vortag, in Würfel geschnitten), 150 ml Milch, 1 kleine Zwiebel (fein geschnitten), 1 EL Butter, 2 Eier, Salz, Muskatnuss, etwas griffiges Mehl.

Zubereitung

Für das Gulasch Zwiebeln, Paprika und Bauchspeck in Butter bei schwacher Hitze 15 Minuten anschwitzen. Paprika, Majoran, Knoblauch, Kümmel, Schwarzbrot und Chili begeben und alles gut mit Rindssuppe bedecken.

Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mixen und passieren, dann den Saft nochmals um etwa ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eierschwammerl putzen und in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in die Gulaschsauce mischen und kurz mitkochen lassen. Vor dem Servieren geschlagenes Obers und gehackte Petersilie unterziehen.

Für die Serviettenknödel Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen. Die Mischung über das Knödelbrot geben. Eier untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Knödelmasse in Klarsichtfolie einrollen, danach in Alufolie wickeln und im Dampfgarer 15 Minuten garen (oder in einem Topf in gesalzenem Wasser 15 Minuten zart wallend kochen lassen). Eierschwammerlgulasch mit Knödel auf Tellern anrichten.