

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Schwammerlgulasch mit Semmelknödel

Koch: Toni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schwammerlgulasch-Sauce

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Butter
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Majoran
- 2 EL Kümmel
- 2 TL Tomatenmark
- 2 Msp. Paprikapulver
- ein Schuss Weißwein
- 300 ml Rindsuppe (oder Geflügelfond)
- Salz
- Pfeffer

Für die Schwammerlgulasch-Einlage

- 400 g Pilze nach Wahl
(z.B. Steinpilze, Kräuterseitlinge,
Wiesenchampignons oder Eierschwammerl)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Chiliflocken
- 40 g Butter

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer

Für die Semmelknödel (6-8 Knödel)

- 6 Semmeln vom Vortag
- 1/8 L Milch
- geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 Eier
- eine Handvoll Pilze nach Wahl
- 2-3 EL Mehl zum Formen der Knödel

Für die Garnitur

- frischer Kerbel

Zubereitung

1. Für die Semmelknödel die Semmeln in grobe Würfel schneiden und die Milch in einem Topf erhitzen. Sobald die Milch kocht, diese über die Semmelwürfel gießen und die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Eier beifügen und auch die gehackte Petersilie in die Masse geben.

2. Die kleine Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Butter glasig werden lassen. Danach die in kleine Würfel geschnittenen Pilze dazugeben, mitrösten und anschließend alles in die Schüssel zu der Semmelknödel-Masse mengen. Die Masse dann kurz im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Für die Schwammerlgulasch-Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne in Sonnenblumenöl und etwas Butter goldgelb anschwitzen. Die Chiliflocken, den Kümmel und den Majoran zugeben und gut anrösten.

4. Sobald die Zwiebeln in der Pfanne eine schöne braune Farbe erhalten, das Paprikapulver zugeben, kurz mitanschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Das Tomatenmark einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kurz köcheln lassen. Im Anschluss mit der Rindsuppe aufgießen, aufkochen lassen und mit einem Pürierstab fein mixen.

Tipp: Sollte die Sauce zu dick sein, einfach etwas Wasser beugeben.

5. Nun die Knödelmasse aus dem Kühlschrank nehmen, durchkneten und etwas Mehl zugeben, damit sich die Knödel leichter formen lassen. Mit feuchten Händen feste Knödel drehen und diese in kochendem, gesalzenem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Sollte die Masse zu trocken sein, eventuell ein bis zwei Esslöffel Milch oder Wasser dazugeben.

6. Für die Schwammerlgulasch-Einlage nun die Pilze in grobe Würfel schneiden. Dann die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und die Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der flüssigen Butter anbraten, die Chiliflocken begeben und kurz darauf die würfelig geschnittenen Pilze darunter mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Zum Schluss die gemixte Sauce in die Pfanne zu den Pilzen geben, alles gut durchschwenken und das Schwammerlgulasch in einem tiefen Teller anrichten. Die Knödel aus dem Kochwasser nehmen und je zwei davon pro Teller begeben. Mit frischem Kerbel garnieren und servieren.