

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

Fotocredit: Simeon Baker



## Eierschwammerlgulasch

**Koch: Manuel Gratzl**

### Zutaten

(4 Personen)

Für das Eierschwammerlgulasch

- 1 kg Eierschwammerl
- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 Liebstöckelzweig
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 TL Apfel-Balsamico Essig
- ¼ L Rindsuppe
- 2 TL getrockneter Majoran
- 1/8 L Obers
- 3 EL Sauerrahm
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- 2 dicke Scheiben Frühstückspeck

Für die Garnitur

- frische Petersilie
- frischer Liebstöckel
- Sauerrahm

### Zubereitung

- 1.** Für das Gulasch zuerst die Eierschwammerl putzen (nicht waschen), von den Erdresten befreien und in mundgerechte Stücke reißen. Dann die beiden Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenso in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die gerissenen Eierschwammerl darin scharf anrösten. Erst ganz zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schwammerl anschließend durch ein Sieb gießen und den entstandenen Saft in einem kleinen Topf auffangen und am Herd etwas einreduzieren lassen.
- 3.** Nun die Paprika- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne in heißem Sonnenblumenöl anbraten. Den gehackten Knoblauch erst etwas später beifügen und mitrösten, damit er nicht verbrennt.
- 4.** Nach dem Anrösten das Paprikapulver in den Gulasch-Ansatz einrühren und mit dem Apfel-Balsamico Essig ablöschen. Dann mit dem zuvor aufgefangenen und eingekochten Eierschwammerl-Saft und der Rindsuppe aufgießen, den Liebstöckelzweig begeben und das Gulasch danach etwa 30 Minuten einkochen lassen.
- 5.** Nun den Majoran, das Obers und den Sauerrahm mit einem Pürierstab in das Gulasch mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zuvor angerösteten Eierschwammerl in das Gulasch einlegen und etwa 5 Minuten darin ziehen lassen. Währenddessen den in kleine Würfel geschnittenen Speck in einer Pfanne ohne Öl auslassen und ins Gulasch geben, wenn er knusprig gebraten ist.
- 6.** Zum Schluss das Eierschwammerlgulasch in einem tiefen Teller anrichten, mit etwas Sauerrahm und feingeschnittenen Kräutern, zum Beispiel Liebstöckel oder Petersilie, garnieren, servieren und genießen.