

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



Fotocredit: Simeon Baker

Schwammerlgulasch mit Spinatknödel

Zutaten

(4 Personen)

Für das Schwammerlgulasch

- etwas Weißwein
- 3 rote Paprika (entstielt, entkernt & kleinwürfelig geschnitten)
- 2 Zwiebeln (gehackt)
- ¼ L Obers
- Salz
- Majoran
- etwas gemahlener Kümmel
- etwas Gemüse- oder Geflügelfond
- ca. 250 g Pilze der Saison
- Butterschmalz
- etwas geriebene Muskatnuss
- etwas Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Spinatknödel

- 1/2 Zwiebel (fein gehackt)
- Öl
- 250 g Knödel-brot (Semmelwürfel)
- etwas warme Milch
- 3 Eier
- 2–3 EL Mehl
- 100 g passierter Spinat (zum Abtropfen kurz in ein Sieb gelegt)
- etwas Salz
- etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Etwas Wein in einem Topf reduzieren lassen, dann roten Paprika und Zwiebeln begeben, anschließend alles mit Obers aufgießen, mit Salz, Majoran und Kümmel würzen und köcheln lassen – zuletzt mit Fond aufgießen. Den Gulaschansatz pürieren (Stabmixer).

Für die Knödel Zwiebel in einer erhitzten Pfanne in Öl anglasen, anschließend über-kühlen lassen. Dann das Knödelbrot mit der Zwiebel, Milch, Eiern, Mehl, Spinat, Salz und Muskat vermischen und kurz anziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser 10–15 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen.

Die Pilze in einer erhitzten Pfanne in Butterschmalz trocken anbraten und mit Salz und Muskat würzen. Danach unter den Gulaschansatz mischen. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Knödeln in tiefen Tellern anrichten.