

Interspot



Eierschwammerlgulasch mit Waldviertler Erdäpfelknödel

Köchin: Rosemarie Neuwiesinger

Zutaten:

Erdäpfelknödel:

1 kg Erdäpfel

200 g Erdäpfelmehl

Prise Salz

Eierschwammerlgulasch:

1 kg geputzte Eierschwammerl

2 EL Öl

1 große Zwiebel

1 EL Tomatenmark

1 EL edelsüßen Paprika

1/4l Gemüsebrühe oder Wasser

Salz

rosa Pfeffer

1 EL Zucker

3 EL gehackte Petersilie

1/8l Obers

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Die gekochten, heißen Erdäpfel pressen, mit Erdäpfelmehl und Salz rasch zu einem seidigen Teig kneten. Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe (kl. Knödel 15 Minuten – große Knödel 25 Minuten) kochen

Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und mit Öl gut anschwitzen – mit Tomatenmark und Paprika kurz durchrühren und die Eierschwammerl beugeben. Würzen mit Salz, Zucker, rosa Pfeffer und Petersilie. Aufgießen mit Gemüsebrühe oder Wasser und 15 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und mit Obers verfeinern. Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!