

Eierschwammerlgulasch

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Eierschwammerl
60 g Fett
100 g Zwiebel, fein geschnitten
1/16 l Sauerrahm
10 g Paprikapulver, edelsüß
1 KL Mehl glatt
Salz
Pfeffer, weiß, gemahlen
1 KL Essig



Die Eierschwammerl waschen, je nach Größe ganz belassen oder in kleinere Teile schneiden.

Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebel goldbraun rösten, Paprikapulver begeben, durchrühren und sofort mit Essig ablöschen. Die Eierschwammerl hinzufügen, salzen, pfeffern, durchrühren und zugedeckt ca. 10 Minuten weich dünsten.

Sollten die Eierschwammerl zuviel Flüssigkeit abgeben, diese zum Teil abgießen.

Sauerrahm mit Mehl verrühren, unter die Eierschwammerl mengen und nochmals 3 Minuten kochen lassen.

Als Beilage kann man Petersilienerdäpfel, eine Semmel oder Serviettenknödel reichen.