Eierschwammerl-Gulasch mit Laugengebäck

Die beliebten Schwammerln in Kombination mit vielen leckeren Zutaten: Das Eierschwammerl-Gulasch mit Laugengebäck ist ein Rezept für echte Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
550 g	Eierschwammerln
2 EL	Maiskeimöl
1 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
120 ml	Weißwein (trocken)
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Knödel

400 g	Laugengebäck (vom Vortag)
1 Stk.	Zwiebel
20 g	Pflanzenmargarine
1 EL	Petersilie (gehackt)
150 ml	Bier
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für das **Eierschwammerl-Gulasch mit Laugengebäck** zuerst das Gebäck in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schwammerl putzen. Die Petersilie hacken.

2. Anschließend für den Knödel die Zwiebel in kleine Stückchen schneiden. In einer Pfanne Pflanzenmargarine erhitzen und die Zwiebelstückchen leicht anschwitzen, die Petersilie dazugeben.

3. Die Zwiebel-Petersilie Mischung mit Bier ablöschen, zum Verfeinern etwas Schlagobers hinzufügen. Die Masse kurz aufkochen und dann über die Laugengebäckwürfel gießen. Jetzt die Eier dazugeben, alles gut vermischen und mit etwas Muskat würzen. Nun die Masse 15 Minuten quellen lassen.

4. Die Mischung längs auf eine Küchentuchseite geben und aufrollen, die beiden Enden eindrehen, sodass eine kompakte Rolle entsteht. Das Ganze mit Spagat umwickeln. Salzwasser aufkochen und die Gebäckrolle für 30-35 Minuten darin kochen.

5. Jetzt die zweite Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Eierschwammerln in einer großen Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Die Paprikawürfel dazugeben, salzen und pfeffern.

6. Anschließend die klein geschnittene Knoblauchzehe mit einer Prise Kümmel und Majoran vermengen, das Paprikapulver hinzufügen und kurz mitbraten.

7. Die Mischung mit Weißwein ablöschen, mit etwas Schlagobers verfeinern und für ca. 2 Minuten aufkochen. Mit dem Laugengebäck auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Falls das Eierschwammerl Gulasch mit Laugengebäck etwas zu fest ist, einfach etwas Schlagobers hinzugeben.