Eierschwammerlgulasch

Jeder liebt dieses einfache, köstliche Rezept: Klassisches Eierschwammerlgulasch, hier mit Semmelknödeln serviert.

Verfasser: schokli

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Lisa

Zutaten

700 g	Eierschwammerln
1 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	Öl
3 EL	Paprikapulver
Nach Belieben	Majoran
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
1 EL	Mehl
1 Flasche	Rama Cremefine (zum Kochen)
250 ml	Suppe
1 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für das Eierschwammerlgulasch zu Beginn die Pilze vorsichtig waschen und putzen. Größere Eierschwammerl halbieren. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anrösten. Auf mittlere Temperatur schalten, das Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten. Die Pilze zufügen und ebenfalls mit anrösten. Mit Suppe ablöschen.

2. Das Rama Cremefine eingießen. Mit Pfeffer, Salz und Majoran abschmecken. Rund 15 Minuten sanft köcheln lassen, sodass die Schwammerl noch Biss haben. Zum Schluss Mehl, Sauerrahm und ein wenig Wasser in einer Tasse glattrühren, dann unter das Gulasch rühren.

Tipp

Das Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödeln servieren. Man kann außerdem einen grünen Salat mit Kernöl und Essig als Beilage reichen.