Eierschwammerlsulz

Neben den klassischen Gerichten wie Suppe oder Gulasch kann man aus den begehrten Pilzen auch dieses praktische Rezept für Eierschwammerlsulz zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 11,0 h



Zutaten

30 g	Eierschwammerln
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Kümmelpulver
1 Prise	Zitronenschalen (abgerieben)
2 EL	Karotten (klein gewürfelt)
2 EL	Sellerie (klein gewürfelt)
2 EL	Zucchini (klein gewürfelt)
10 dag	Schinken
0.5 l	Hühnerbrühe
1 Stk.	Knoblauch
1 Scheibe	Ingwer
0.5 TL	Pfefferkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Streifen	Zitronen
40 g	Steinpilze getrocknet
1 Prise	Chilipulver
2 EL	Weinessig
1 Prise	Zucker
10 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für das **Eierschwammerlsulz** als erstes die Eierschwammerl gründlich putzen. Anschließend eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Schwammerl in die Pfanne geben und erhitzen, bis das Wasser austritt und verdampft. Danach die Pfanne vom Herd nehmen, die Pilze nach Geschmack mit Salz, Zucker, Zitronenschale und Kümmelpulver würzen und vollständig abkühlen lassen.

2. Das Gemüse putzen und sehr fein würfeln. Salzwasser aufkochen und das Gemüse darin 2 Minuten bissfest garen. Wasser abgießen, das Gemüse in eine eckige Form geben. Schinken ebenso in feine Würfel schneiden und zufügen. Die Eierschwammerl ebenfalls dazugeben und alle Zutaten vorsichtig in der Form durchmischen.

3. Die Hühnerbrühe mit Knoblauch, Ingwer, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Zitrone zum Kochen bringen, anschließend gleich wieder vom Feuer nehmen. Die getrockneten Steinpilze zufügen, mit aufgesetztem Deckel eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Brühe abseihen, mit Chilipulver, Essig, Zucker und Salz kräftig würzen.

4. Die Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe abermals erhitzen, Gelatine unterziehen, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Zum Schluss über die vorbereiteten Zutaten in der Kastenform gießen. Für mindestens eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Das Eierschwammersulz mit Vogerlsalat und Zwiebelringen mit einer Essig-Kernöl-Marinade servieren.