

# Schwammerlgulasch

Köstlich, kalorienarm und einfach zu kochen: das wunderbare Rezept für Schwammerlgulasch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

750 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
60 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	<a href="#">Zwiebel</a>
250 ml	Sauerrahm
10 g	Paprikapulver (edelsüß)
4 EL	Weißweinessig
1 TL	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	Petersilie

## Zubereitung

1. Für das **Schwammerlgulasch** die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Eierschwammerl putzen und bei Bedarf etwas kleiner schneiden.
2. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Kasserolle zerlassen. Die Zwiebelwürfel goldbraun anrösten lassen. Anschließend das Paprikapulver einrühren und unverzüglich mit dem Weißweinessig ablöschen.
3. Die Schwammerl zufügen, mit Pfeffer und Salz würzen. Gut umrühren, Deckel aufsetzen und rund 10 Minuten dünsten lassen, bis die Pilze weich sind. Nach 10 Minuten den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit noch einige Minuten reduzieren lassen.
4. Den Sauerrahm in eine Schale geben, mit dem Mehl verrühren und zum Gulasch geben. Petersilie einrühren. Bei niedriger Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen. In tiefen Schälchen

oder Tellern servieren.

## **Tipp**

Zum Schwammerlgulasch schmecken Knödel und Salat.