



Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

- 600 -700 g Eierschwammerl
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- Schuss Weißwein
- 250 ml Suppe
- 200 ml Schlagobers/Sahne
- 40 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Paradeismark/Tomatenmark
- Schnittlauch zum Bestreuen

Die Schwammerl putzen und in kleinere Stücke schneiden. Die Zwiebel fein schneiden und in der Butter andünsten. Eierschwammerl hinzugeben und gut rösten, bis die ausgetretene Flüssigkeit etwas verdunstet ist.

Die Schwammerl mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren. Das Mehl mit dem Schlag versprudeln, hinzugeben, aufkochen und noch etwas dünsten lassen. Die Schwammerlsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt am besten ein herrlich flaumiger Semmelknödel.

Semmelknödel gelingen am besten, wenn Sie Semmeln oder Weißbrot vom Vortag verwenden. Der hohe Rindenanteil und die Frische der Semmeln machen die Knödel locker und schmackhaft.

Zutaten:

Für 6-8 Stück

- 5 Semmeln vom Vortag oder
- 250 g Weißbrotwürfel, getrocknet
- 60 g Zwiebeln
- 60 g Butter
- 2 EL Petersilie, gehackt
- ca. 1/8 l Milch
- 3 Eier
- Salz
- 40 g Mehl

Zubereitung:

Die Semmeln in Würfel schneiden. Zwiebeln würfelig schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin hell anrösten. Anschließend über die Semmelwürfel gießen, Petersilie dazugeben und locker vermischen. Milch und Eier verschlagen. Die Eiermilch salzen und über die Semmelmasse gießen. Alles gut vermischen, ca. 10 Minuten stehen lassen. Das Mehl locker untermengen. Mit nassen Händen Knödel formen und in reichlich kochendes Salzwasser einlegen, Herd zurückschalten und ca. 12 Minuten schwach wallend kochen.

Tipps:

Mach einen kleinen Probeknödel: zerfällt dieser, so gib noch etwas Mehl hinzu; ist die Masse zu kompakt, rühr noch etwas flüssige Butter ein. Wenn du die Knödel auf einem Siebeinsatz über dem Dampf machst, kann gar nix passieren :-). Das Zerfallen der Knödel ist dann fast unmöglich und das Zugeben von Mehl ist auch nicht unbedingt erforderlich.

Variationen:

Für Tiroler Knödel mischst du einfach klein würfelig geschnittenen Speck, Räucherwurst oder Selchfleisch unter die Masse.

Guten Appetit und Gelingen wünscht dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at