

Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel

Zubereitungszeit:

ca. 75 Min.

Zutaten für 4 Personen

800 g Eierschwammerl
2 kleine Zwiebeln
75 g Speckwürfel
2 TL süßen Paprika
¼ Liter trockener Weißwein
2 EL Petersilie gehackt
400 ml Gemüsebrühe
4 Zweig Rosmarin
6 EL Crème fraîche
4 Schuss Sahne

Serviettenknödel:

2 l Weisbrotwürfel
80 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
¼ l Milch
3 Eier
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Die Eierschwammerl sauber putzen!

Zwiebeln klein schneiden und in einem Schuss Olivenöl mit den Speckwürfel kurz anbraten. Danach die Eierschwammerl zugeben und weiter anbraten.

Mit Weißwein ablöschen. In der Folge die Brühe dazu geben und gegen Ende mit Pfeffer und Salz abschmecken und einen Zweig Rosmarin kurz begeben.

Erst am Schluss die Petersilie dazu mengen (wird sonst bitter) mit Crème fraîche und Sahne verfeinern und nur noch ganz kurz köcheln lassen und dabei den Rosmarinzweig wieder entfernen.

Für die Serviettenknödel die Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen (nicht braun) und über die Brotwürfel gießen. Milch mit Ei, Petersilie, etwas Pfeffer und Salz gut verrühren und ebenfalls über die Würfel geben. Mindestens ½ h weichen lassen.

Mit feuchten Händen sorgfältig durchkneten, fest zusammendrücken und zu zwei länglichen Rollen formen. Die Knödelrollen in Klarsichtfolie (oder in ein mit Butter bestrichenes Küchentuch) fest einwickeln und beide Enden mit Faden abbinden.

Reichlich Salzwasser (1 TL Salz/Liter Wasser) zum Kochen bringen und die Serviettenknödel ins leicht kochende Wasser legen und ca. ¾ h köcheln lassen.

Nach dem Herausnehmen vorsichtig auswickeln und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Weinempfehlung:

Trockener Rot- od. Weißwein od. Bier

Kochabend:

4. Sep, 2019 / Jürgen R.