Eierschwammerlgulasch

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

60	g	Butter
80	g	Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
2	Z.	Knoblauch, gehackt
750	g	Eierschwammerln, geputzt - halbiert bzw. geviertelt
½	TL	Paprikapulver, edelsüß
60	ml	Weißwein, Grüner Veltliner
300	ml	Süßrahm
		Maisstärke, je nach gewünschter Konsistenz
		Süßrahm zum Glattrühren der Stärke
		Salz
		weißer Pfeffer frisch aus der Mühle
1	BD.	Petersilie – 3EL, gehackt

Herstellung:

1. Butter zerlassen und darin die gewürfelten Zwiebeln und der gehackte Knoblauch goldgelb anrösten.
2. Eierschwammerln hinzu geben und kurz angehen lassen.
3. Paprizieren, mit Wein blöschen und mit Rahm auffüllen.
4. Ca. 8 - 10 Min. leicht köcheln lassen.
5. Mit Stärke und Rahm etwas abbinden (abziehen) – nicht zu stark.
6. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
7. Und mit gehackter Petersilie vollenden.

Tipp:
Mit Semmelknödel oder Serviettenknödel anrichten. . .

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister