

Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel

Zutaten für 4 Personen:

Schwammerlgulasch:

- 800g Eierschwammerl
- 250 ml Bergbauern Schlagobers
- 125 g Sauerrahm
- 2 EL gehackte Gartenkräuter (Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin...)
- 2 EL Mehl (nach Gefühl mehr wenn es noch sämiger werden soll)
- 1 Zwiebel

Serviettenknödel:

- 3 Eier
- 375 ml Bergbauern Milch
- 250 g Knödelbrot/Semmelwürfel (getrocknet)
- 50 g Butter
- Prise Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Für die Knödel Eier trennen.
2. Milch, Eidotter und eine kleine Prise Muskat verquirlen und über das Knödelbrot gießen. 50 g zerlassene Butter untermischen und die Masse 30 Minuten ziehen lassen.
3. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Aus der Masse zwei Rollen formen, in Frischhaltefolie einwickeln, Enden eindrehen und mit einer Spagatschnur binden. Wasser mit einer Prise Salz aufkochen, Knödel einlegen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Die Schwammerl gut putzen. Wenn nicht unbedingt nötig auf das abwaschen mit Wasser verzichten, damit die Schwammerl sich nicht unnötig mit Wasser vollsaugen. Größere Exemplare halbieren. 1 EL Öl in eine Pfanne, Schwammerl und die gehackte Zwiebel anrösten und köcheln lassen bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Sauerrahm, Schlagobers, unterrühren und aufkochen. Wasser mit ca. 2 EL Mehl verquirlen bis eine zähflüssige Masse entsteht, in das Gulasch rühren und ca. 2 Minuten köcheln. Zum Schluss die Gartenkräuter einrühren.
5. Knödel aus dem Kochwasser nehmen und in Scheiben schneiden (Folie vorher entfernen). Schwammerlgulasch mit den Knödeln anrichten und mit Gartenkräuter garnieren.

Als Beilage passt wunderbar ein selbstgemachtes Apfelmus und Ribisel aus dem Garten.

Pinzgauer Geheimtipp: Den Schmarren direkt aus der Pfanne heraus in einer geselligen Runde genießen.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

