

## Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel

---



Zutaten für das Gericht für 4-6 Personen:

*Für die Eierschwammerlsauce:*

800 g Eierschwammerl

1 Zwiebel

2 EL Butter

1 EL Paprika, edelsüß

350 ml Gemüsebrühe

1 Pkg. Creme fraiche, 150 g Schlagobers oder 150 g Sauerrahm

Salz und Pfeffer

*Für die Serviettenknödel:*

500 g Knödelbrot

3 Eier

525 ml Milch

2 EL Butter

1 Zwiebel

2 EL Weizenmehl

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Die Eierschwammerl werden geputzt und in grobe Stücke geschnitten. Die Zwiebel wird klein gewürfelt. Diese gemeinsam mit den Eierschwammerl für 3-4 Minuten in etwas Butter anrösten. Das Paprikapulver einrühren, kurz mitrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die Schwammerl werden nun für ungefähr 5 Minuten weich gekocht. Die Creme fraiche, Schlagobers, oder der Sauerrahm, je nachdem was man lieber mag, oder zu Hause hat, wird mit 1 EL Mehl glatt gerührt und mit dem Schneebesen in die kochende Schwammerlbrühe eingerührt. Dabei sollen keine Klumpen entstehen.

Die Sauce noch geschmacklich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Serviettenknödel wird das Knödelbrot in eine große Schüssel gegeben. Die Zwiebel klein würfeln und in etwas Butter glasig andünsten. Auskühlen lassen und über das Knödelbrot leeren. Die lauwarme Milch wird mit den Eiern verquirlt. Das Mehl einrühren und Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben. Gut durchrühren und über das Knödelbrot gießen. Mit den Händen wird die Masse durchgeknetet. Etwa 15 Minuten ruhen lassen und dann auf je einem von 4 großen Stück Frischhaltefolie  $\frac{1}{4}$  der Masse zu einer dicken Rolle formen und fest zusammenwickeln. Zusätzlich noch in Alufolie wickeln und die Knödelrollen in siedenden Salzwasser 30 Minuten gar ziehen lassen.

Aus dem Wasser nehmen vorsichtig auspacken und mit dem Eierschwammerlgulasch servieren.

