

## Eierschwammerlgulasch mit Brezenserviettenknödel

---



Zubereitungsdauer:

Eierschwammerlgulasch (Zubereitung 15 min + Garzeit 25 min)

Brezenserviettenknödel (Zubereitung 15 min + Ruhezeit 15 min + Garzeit 25 min)

Zutaten für das Eierschwammerlgulasch mit Brezen-Serviettenknödel für 4-6 Personen:

Zutaten für das Eierschwammerlgulasch:

800 g Eierschwammerl

2 kleine Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

2 EL Weizenmehl

450 ml Gemüsebrühe

1/8 l Schlagobers

Salz und Pfeffer

Petersilie

Zutaten für die Brezen-Serviettenknödel:

650 g Laugenbrezen (vom Vortag)

2 Zwiebeln

1 EL Butter

2 Eier

400 ml Milch

Petersilie

Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten und goldbraun in etwas Butter angebraten. In der Zwischenzeit den Knoblauch klein hacken und die gesäuberten Eierschwammerl bei Bedarf halbieren. Diese beiden Zutaten zu den angebratenen Zwiebeln hinzufügen und so lange bei kleiner Hitze rösten, bis die Flüssigkeit der Pilze eingekocht ist. Nun staubt man die Pilzmischung mit dem Mehl, lässt es unter Rühren kurz anrösten und gießt mit der Gemüsebrühe auf. Kurz aufkochen lassen und den Schlagobers einrühren.

Das Gulasch lässt man nun etwa 10 Minuten sämig einkochen. Falls die Sauce zu dünnflüssig ist, etwas in Wasser angerührtes Mehl hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Brezenserviettenknödel werden zuerst die Zwiebeln kleingehackt und in etwas Butter glasig gedünstet. Die Brezen werden in Scheiben geschnitten und kommen in eine große Schüssel. Die Milch wird erwärmt und kommt gemeinsam mit den Eiern zu den Brezenstücken. Die Zwiebelstücke dazugeben. Gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Zutaten mit dem Kochlöffel, oder den Händen kräftig durchmischen und ein paar Minuten durchziehen lassen.

Nun legt man Frischhaltefolie und darunter Alufolie auf, oder nimmt ein Geschirrtuch und teilt die Teigmasse auf zwei Teile aus und formt je die Hälfte mit den Händen zu einer Rolle und dreht sie in der Folie, oder Geschirrtuch zusammen. Die Enden werden zuckerartig aufgedreht.

Die 2 Knödelrollen werden in leicht siedendem Salzwasser 25 Minuten gegart.

Die Knödel auspacken und in Scheiben schneiden. Gemeinsam mit dem Eierschwammerlgulasch servieren.

