



Schwammerlgulasch MIT BREZENKNÖDELN

4 PERSONEN



CA. 90 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
(OHNE KOCHZEIT)



ZUTATEN SCHWAMMERLGULASCH

800 g Pfifferlinge

1 Zwiebel

1 EL Domspitzmilch Süßrahmbutter

1 TL Paprika edelsüß

4 EL Tomatenmark

2 Be. Domspitzmilch Saure Sahne

2 EL Mehl

600 ml Instant Rinderbrühe

Pfeffer & Salz

etwas Kümmel & Knoblauch

Ungarische Gulyaspaste von
Eredeti (oder 2 EL Chilisaucе und
etwas Chilipulver)

1 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG SCHWAMMERLGULASCH

1. Die Schwammerl putzen, fächerig schneiden.
2. Zwiebel fein hacken und in der heißen Butter glasig dünsten.
3. Die geschnittenen Schwammerl zufügen, das Paprikapulver einstreuen und das Tomatenmark unterrühren.
4. Brühe zufügen, salzen, pfeffern, Kümmel, Knoblauch und Gulyaspaste einrühren.
5. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten weich dünsten.
6. Mehl mit Sauerrahm verrühren und mit der gehackten Petersilie gut vermengen, in das Schwammerlgulasch einrühren und einige Minuten weiterköcheln (öfter umrühren).
7. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen.

ZUTATEN BREZENKNÖDEL

5 Brezenstangerl vom Vortag
250 ml Milch warm
30 g Domspitzmilch
Süßrahmbutter
1 Zwiebel
Petersilie
3 Eier
2 EL Mehl
½ TL Salz
2 Prisen Pfeffer
1 Msp. Muskat

ZUBEREITUNG BREZENKNÖDEL

1. Brezenstangerl in Würfel schneiden und mit der warmen Milch übergießen.
2. In der Butter die kleingeschnittene Zwiebel glasig andünsten.
3. Eier, fein gehackte Petersilie, Gewürze und Mehl zur Brezenmasse hinzugeben.
4. Teig in 2 Portionen teilen. In Wurstform gut in Frischhaltefolie einwickeln und anschließend in Alufolie einpacken / alternativ zu runden Knödeln formen,
5. In siedendem Wasser ca. 30 Minuten ziehen lassen und ausgepackt in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden



/bayernlandeg

/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV