

Schwammerlgulasch

2 Zwiebeln, 750 g Eierschwämme, 25 g Paprikapulver, 1 dl Rotwein, 1 dl Bouillon, 3 dl Rahm, 3 EL Mehl, Fettstoff (evtl. eingesottene Butter), Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Kerbel.

Zwiebeln in Fettstoff goldgelb andünsten, Eierschwämme und Paprika begeben, mit Rotwein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen. Würzen und Rahm begeben. Mit Mehl leicht binden. Zum Schluss die Pilze aus der Sauce nehmen, die Sauce aufmixen und die Pilze zurück in die Sauce geben. Mit frischen Kräutern bestreuen. Dazu passen Reis, eine Baguette oder, auf österreichische Art, Semmelknödel.