

# Tici Kaspar

## CREMIGES EIERSCHWAMMERLIGULASCH

### Für 4 Portionen:

#### Zutaten:

- 1 kg Eierschwammerln, geputzt
- 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Paprikapulver, edelsüßer
- Schuss Weißwein
- ca.500 ml Hühner- oder Gemüsefond
- 1 Prise Kümmel, gemahlen
- 1 Prise Majoran
- 2-3 EL Sauerrahm
- Schuss Schlagobers
- 1 EL Maisstärke
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten

#### Zubereitung:

- Eierschwammerln in grobe Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Öl nach und nach scharf anbraten, Flüssigkeit einkochen, salzen, pfeffern und beiseitestellen.
- Die Zwiebeln mit Butter goldgelb rösten, Knoblauch beimengen, paprizieren, kurz mitrösten, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen.
- Die Schwammerln wieder dazugeben, mit Kümmel und Majoran würzen und dünsten lassen.
- Sauerrahm mit einem Schuss Schlagobers und Maisstärke verrühren, untermischen, einige Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie abschmecken.

**TIPP! Das cremige Eierschwammerlgulasch mit cremiger Polenta und einem kühlen Glas Weißwein genießen.**

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht