

Parktherme Eierschwammerl-Gulasch

(Rezept von Tinnacher Hannes)



Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 600 g frische Eierschwammerl aus Österreich
- 100 g weiße Zwiebel, gewürfelt
- 250 g rote Paprika, gewürfelt
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 4 cl weißer Portwein oder heimischer Sämling (Scheurebe)
- 300 ml Obers
- 60 g Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer & Muskatnuss zum Abschmecken

Zubereitung:

Eierschwammerl reinigen und in einer Sauteuse mit Sonnenblumenöl scharf anbraten.

Danach sofort aus der Sauteuse nehmen und beiseitestellen.

In der gleichen Sauteuse die Zwiebel und den Paprika anrösten, bis sie ein bisschen Farbe bekommen > Paprizieren und sofort mit Wein ablöschen > Obers beigeben und köcheln lassen, bis eine weiche Konsistenz entsteht. Anschließend mit Salz, Pfeffer & Muskatnuss abschmecken und in einem Standmixer pürieren > Butter montieren, danach mit dem Eierschwammerl erhitzen und in einem passenden Teller anrichten. Am besten mit einem Sauerrahmserviettenködel und einem Wachtel Spiegelei als Garnitur servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!