

## Schwammerlgulasch

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 bis 2 mittelgroße Zwiebeln

etwa 800 g Schwammerl

Pifferlinge, Champignons, Egerlinge, Steinpilze, Kräuterseitlinge ...

2 bis 3 El neutrales Öl

1 El Tomatenmark

1 bis 2 El edelsüßes Paprikapulver – wenn gewünscht auch etwas geräuchertes Paprikapulver

Spritzer hellen Essig

2 El Mehl

etwa  $\frac{3}{4}$  l Gemüsebrühe oder Rinderbrühe

Salz, Pfeffer, Prise Zucker

### Gulaschgewürz

1 Zehe Knoblauch fein schneiden,  $\frac{1}{4}$  Tl Kümmel ohne Fett in einer Pfanne

anrösten – Knoblauch, Kümmel,  $\frac{1}{4}$  Tl feiner Zitronenabrieb und einen  $\frac{1}{4}$  Tl Majoran

mit Hilfe eines Messerrückens oder mit einem Mörser zu einer feinen Paste zerdrücken.

Evtl. 100 g Schmand oder Pflanzencreme

fein geschnitten Petersilie

### Vorbereitung:

Zwiebeln fein würfeln.

Schwammerl putzen (möglichst trocken, nur wenn nötig mit einem feuchten Küchenpapier),

je nach Sorte im Ganzen (kleine Pifferlinge) verwenden – oder in nicht zu kleine Stücke

(sechstel, viertel ... ) oder Scheiben schneiden.

Gulaschgewürz vorbereiten.

### Zubereitung:

1. Etwas Öl in einem passenden Topf erhitzen.

Schwammerl (in Portionen) mit viel Hitze anbraten.

„Fleißig“ rühren damit nicht viel Flüssigkeit austritt.

Danach die Schwammerl aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

2. Restliches Öl im Topf erhitzen und die Zwiebeln goldgelb anrösten.

3. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen, durchrühren – kurz mitrösten.  
Mit Essig ablöschen, kurz verdunsten lassen – Schwammerl wieder dazugeben.
4. Mit Mehl bestäuben, kurz durchrühren und anschwitzen.
5. Brühe aufgießen – rühren (Mehlschwitze lösen) – aufkochen – salzen und pfeffern.

Etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Gulaschgewürz zugeben.

6. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken

Evtl. mit wenig angerührter Speisestärke nachbinden.

**Extra:** Schmand oder Pflanzencreme mit fein geschnittener Petersilie verrühren – würzen.

Beim Anrichten 1-2 El auf das Gulasch geben.