

Schwammerlgulasch



Für das Schwammerlgulasch die (Eier-) **Schwammerl** putzen , waschen und schneiden, dann in wenig Fett anbraten. Nach Beleiben **Knoblauch** und reichlich frische **Petersilie** hinzufügen und mitrösten lassen. Wenn kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist, mit (Dinkelvollkorn-) **Mehl** stauben und Wasser aufgießen. Köcheln und dick werden lassen und zuletzt mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Wir haben dazu Erdäpfelpüree gemacht: **Mehlige Erdäpfel** schälen, vierteln und im Druckkochtopf 10 min kochen. Das Kochwasser abgießen und aufheben (zum Verdünnen). Mit dem Kartoffelstampfer die Erpfis zerdrücken, salzen und nach Geschmack **Muskatnuss** dazugeben und zuletzt mit dem Kochwasser verrühren bis es die gewünschte Konsistenz hat. Wer Lust hat, kann auch noch **Röstzwiebeln** dazugeben.

Share this: