

EIERSCHWAMMERL-KARTOFFEL GULASCH



ÜBERSICHT

- Dauer: 40 Minuten
- Menge: 4 Portionen
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 250g Eierschwammerl
- 2 große Zwiebeln
- 1 dicke Scheibe Bauchspeck
- 1/2 Bund Suppengrün
- 5-6 große Kartoffeln
- 3 EL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- ca. 1 L Gemüsebrühe (oder heißes Wasser)
- Thymian
- Schluck Obers oder Rahm zum Anrichten
- Muskatnuss
- Kümmel gemahlen
- Olivenöl,
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die fein gehackten Zwiebeln in einem größeren Topf in etwas Olivenöl anrösten. Den Speck in feine Streifen schneiden und mit den Zwiebeln anrösten.

Die geputzten und grob geschnittenen Schwammerln, die geschälten und in mundgerechte Würfel geschnittenen Kartoffeln sowie das in feine Würfelchen geschnittene Suppengrün (1 Karotte, 1/2 Scheibe Sellerie, 1 kleines Stück Petersilienwurzel) mit in den Topf geben. Unter regelmäßigem Rühren alles gut anrösten. (Aber Vorsicht: nichts anbrennen lassen!)

Paprikapulver, Tomatenmark und etwas gemahlenen Kümmel über das röstende Gemüse geben und gut vermengen. Mit einem gehäuften Esslöffel Mehl stauben, untermengen und mit heißem Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen, bis alles gut bedeckt ist, aber nicht zu flüssig wird.

Das Gulasch nun ca. 25 Minuten auf mittlerer Hitze einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, frisch gezupften Thymian und etwas Muskatnussabrieb würzen und abschmecken. Wer es gerne etwas feiner mag, kann das Gulasch mit ca. 100ml Schlagobers abrunden. Natürlich kann man auch erst beim Anrichten einen Klecks Rahm, oder Naturjoghurt in die Mitte des Tellers geben. Dazu passt ein knack-frisches Baguette und ein grüner Salat. Mahlzeit!

