



LAND-LEBEN

Semmelwürfel  
Knödelbrot

# Eierschwammerl Gulasch mit Semmelknödel



Ein absoluter Klassiker in der Herbstzeit und für Schwammerl-Liebhaber mehrmals ein Muss: Das Eierschwammerl Gulasch. Natürlich mit dabei: hausgemachte Semmelknödel.

## Rezept

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten {ohne Ruhezeit}

**Menge:** 6 Knödel = 3 Portionen

### Zutaten:

**Für die Semmelknödel:**

- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- ½ Bund Petersilie
- 2 Eier
- 120 ml Milch
- 3 EL Mehl
- 200 g [LAND-LEBEN Semmelwürfel/Knödelbrot](#)

**Für das Gulasch:**

- 1 große Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl {alternativ Butter}
- 1 kg Eierschwammerl
- 1 gestr. TL Paprikapulver
- 200 ml Gemüsesuppe
- 150 g Sauerrahm {alternativ Crème fraîche}
- Salz & Pfeffer
- Optional 1 EL Mehl zum Eindicken

### **Zubereitung:**

Für die Knödel die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anrösten.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel und Petersilie mit den restlichen Zutaten vermengen und die Masse rund 30 Minuten ruhen lassen.

Dann mit feuchten Händen Knödel aus der Masse formen und diese in reichlich gesalzenem Wasser rund 15 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für das Gulasch die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die Eierschwammerl putzen und je nach Größe klein schneiden.

Olivenöl oder Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Schwammerl darin anrösten, bis das Wasser der Schwammerl verdunstet ist.

Mit dem Paprikapulver würzen, dann die Gemüsesuppe hinzugeben und rund 20 Minuten köcheln lassen. Mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer verfeinern.

Optional mit einem Esslöffel Mehl eindicken.

Das Gulasch in tiefen Tellern anrichten und mit den Semmelknödeln servieren.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)