

Zutaten für 2-3 Personen:

500 g Eierschwammerl/Pfifferlinge
1 große Zwiebel
2-3 TL Knoblauchpaste oder 2-3 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
2 EL Mehl
300 ml heiße Gemüsebrühe
2 TL Essig
1-2 TL Zucker
Salz und Pfeffer
150 ml Sahne und 1 geh. EL Sauerrahm
1 EL frische oder gefrorene Kräuter

Zubereitung:

- 1) Zuerst putzt ihr die Eierschwammerl, am besten mithilfe eines Pinsels und schneidet einen kleinen Teil des unteren Endes und dunkle Stellen mit einem Messer weg. Sollten sie sehr schmutzig sein, könnt ihr sie unter kaltem Wasser abspülen. Danach solltet ihr sie auf ein Tablett mit Küchenpapier legen, damit sie gut abtropfen können. Schneidet oder zupft sie in mundgerechte Stücke.
- 2) Schneidet die Zwiebel in Würfel und bratet sie in einem Topf mit Olivenöl an. Fügt die Eierschwammerl hinzu und dünstet sie kurz mit. Bei Bedarf reduziert ihr die Hitze ein wenig, damit euch nichts anbrennt.
- 3) Es folgt die Knoblauchpaste (oder fein geschnittene Knoblauchzehen), das Tomatenmark, Paprikapulver, Essig und Mehl. Das alles löscht ihr mit der heißen Brühe ab. Gebt einen Deckel auf den Topf, reduziert die Hitze auf Stufe 3-4 von 9 und dünstet alles ca. 10-15 min lang, bis die Schwammerl weich geworden sind.
- 4) In einer Schüssel vermischt ihr Sauerrahm und Sahne und fügt diese hinzu. Verrührt die Zutaten, gebt den Zucker dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und verfeinert das Gericht mit frischen oder gefrorenen Kräutern.
- 5) Zu diesem Gulasch passen am besten Semmelknödel. [Ein detailliertes Rezept dazu findet ihr auf meinem Blog.](#)



Sastojci za 2-3 osobe:

500 g lisičarki
1 glavica crvenog luka
2-3 kašikice paste od bijelog luka ili 2-3 čehne
bijelog luka
1 kašika koncentrata paradajza
1 kašika crvene mljevene paprike
2 kašike brašna
300 ml vrelog povrtnog temeljca
2 kašikice sirćeta
1-2 kašikice šećera
so, biber
150 ml vrhnja za kuhanje i 1 vrhom puna kašika
kiselog vrhnja
1 kašika svježeg ili zamrznutog začinskog bilja

Priprema:

- 1) Prvo očistite lisičarke, najbolje pomoću kista i odrežite komadić donjeg djela i sve crne fleke. Ako su jako prljave, možete ih pod hladnom vodom oprati ali je u tom slučaju potrebno da ih redate na tacnu obloženu kuhinjskim papirom kako bi se dobro okapale. Zatim ih izrežite na manje komade.
- 2) Crveni luk izrežite na sitne kockice i popržite na maslinovom ulju. Dodajte lisičarke i kratko ih podinstajte.
- 3) Slijedi pasta od bijelog luka (ili čehne koje ste usitnili). Dodajte koncentrat paradajza, crvenu mljevenu papriku, sirće i brašno. Podlijte sve sa vrelim temeljcem. Stavite poklopac na lonac, smanjite vatru na 3. ili 4. stepen od 9 i pustite da se krčka 10-15 min dok lisičarke ne omekšaju.
- 4) U jednoj zdjeli pomiješajte vrhnje za kuhanje i kiselo vrhnje i umiješajte ih u gotovi gulaš. Sastojke sjedinite i dodajte šećer, so, biber i začinsko bilje.
- 5) Najbolji prilog uz gulaš su knedle. [Recept za njih ćete pronaći na mom blogu.](#)

