



Eierschwammerlgulasch

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, klein hacken und in heißem Bona Pflanzenöl hell rösten. Paradeismark und das Paprikapulver unterrühren, sofort mit Boullion aufgießen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, der Zitronenschale und Knoblauch würzen. 1/16 l Paprikasaft aus dem Topf nehmen, mit dem Sauerrahm verrühren und unter den Saft rühren. Flüssiges Schlagobers dazu gießen und den Saft etwa 2 Minuten kochen. Saft im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Eierschwammerln putzen. Große Schwammerln vierteln, kleine halbieren und in heißem Bona Pflanzenöl rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist; mit Salz würzen. Die Eierschwammerln mit der Paprikasauce aufgießen und noch etwa 1 Minute kochen.

Dazu passend: Semmel- oder Serviettenknödel.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Andelko Subara.

Zutaten

4 Personen

- 1 große Zwiebel (12 dag)
- 6 Esslöffel Bona Pflanzenöl
- 1 Messerspitze Paradeismark (36% Konzentrat)
- 1 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß, 1 dag)
- ¼ l Gemüseboullion (Würfelsuppe)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Prise Kümmel (gemahlen)
- Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), abgerieben
- 1 Messerspitze Knoblauch, gehackt
- 1/16 l Sauerrahm
- 2 Esslöffel Schlagobers
- 1 kg Eierschwammerl
- 4 Esslöffel Bona Pflanzenöl
- Salz