

Schwammerlgulasch



Allergene: G,L,O

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 35,58

Rezept für 3000,00g

Zutaten:

Für 3000,00g

	Tafelöl
600,03g	Zwiebel weiß (geschält)
54,00g	Knoblauch (geschält)
27,00g	Paprikapulver
48,00g	Hesperidenessig
855,04g	Gemüsefond - ungefähre Mengenangabe
2010,09g	Pfifferlinge (geputzt, gewaschen) -
30,00g	Salz - ungefähre Mengenangabe
	Pfeffer schwarz ganz (frisch aus der Mühle)
	Majoran getrocknet
	Kümmel gemahlen
	Petersilie frisch (gezupft, ohne Stängel)
495,02g	Sauerrahm

Kochschritte:

1. Zwiebel in feine Würfel schneiden und gold gelb anrösten
2. Fein gehackten Knoblauch und Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten
3. Mit Essig ablöschen und einkochen lassen
4. Mit ein wenig Rindsuppe oder Fond aufgießen
5. Mit Maizena leicht binden und gut abschmecken
6. Vor dem Servieren Sauerrahm und Petersilie unterrühren