



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 08. Februar 2008 |

### ***Schwammerlgulasch von Sarah Wiener***

#### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Schwammerl (gemischte Pilze, z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen, Kräuterseitlinge, Champignons)
75 g	Zwiebeln
100 g	Kartoffeln
1 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Mehl
2 EL	saure Sahne
2 Bund	frische Kräuter (z.B. Petersilie, Majoran, Schnittlauch)
300 ml	Gemüsebrühe
1	Brot, knusprig
1 TL	Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Schwammerl grob schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin anrösten. Schwammerl, Kartoffeln und Paprikapulver dazugeben. Mit etwas Brühe aufgießen, salzen und pfeffern. Das Gulasch zugedeckt dünsten lassen. Immer wieder etwas Brühe dazugießen.

Die Kräuter fein hacken.

Sobald die Schwammerl weich sind das Gulasch mit Mehl bestäuben und alles gut verrühren. Noch einmal aufkochen lassen und mit saurer Sahne verfeinern. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterrühren.

Das Schwammerlgulasch auf zwei Teller verteilen und Brot dazu reichen.

#### **Tipp:**

Wer Kümmel mag, kann dieses Gericht kräftig damit würzen. Dazu einfach einen Teelöffel Kümmelsamen im Mörser zerstoßen und von Anfang an im Schwammerlgulasch mitkochen.



## ***Kaiserschmarren mit Mandelblättchen von Sarah Wiener***

### **Zutaten für zwei Personen**

60 g	Mehl
250 ml	Milch
2	Eier
1	Vanilleschote
1	Zitrone, unbehandelt
20 g	Butter
30 g	Zucker
4 EL	Mandelblättchen, geröstet
3 EL	Rumrosinen
	Butter, zum Ausbacken
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz
1 Glas	Zwetschgenkompott, alternativ Apfelmus

### **Zubereitung**

Das Mehl mit der Milch in einer Schüssel glatt rühren. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark auskratzen.

Eigelb, Vanillemark, Zitronenschale und Butter unterrühren. Eiweiß mit Salz und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Die Hälfte des Teigs in die Pfanne geben und von einer Seite zwei Minuten hell bräunen.

Die Hälfte der Rumrosinen und der Mandelblättchen auf dem Teig verteilen und erneut drei Minuten goldbraun backen. Den Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen und im Backofen warm halten.

Die zweite Portion genauso backen.

Den Kaiserschmarren auf vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

### **Tipp:**

Dazu gehören klassische fruchtige Beilagen: Apfelmus oder Zwetschgenröster (Zwetschgenkompott). Aber auch der Hollerröster oder in Orangenlikör marinierte Erdbeeren sind eine perfekte Ergänzung zum Schmarren.