

Schwammerlgulasch à la 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 und Pfeffer

Schwammerlgulasch zum Finale

Letzter Tag bei der „Küchenschlacht“ im ZDF: Heute ab 14. 15 Uhr entscheidet sich, ob der Erfurter Hobbykoch Hans C. Marcher gewinnt – und am Abend bei „Kerner kocht“ (00.05 Uhr) dabei ist. Die beiden Finalisten müssen Schwammerlgulasch à la Sarah Wiener zubereiten, als Nachtisch gibt's Kaiserschmarrn. Alle Rezepte unter: www.zdf.de.