

Oberpfälzer Schwammerlbrühe

- › 500 g Schwammerl
- › 2 Zwiebeln
- › etwas Butter
- › 1 l Brühe/Suppe
- › 125 ml Sahne/Schlagobers
- › Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer
- › Einbrenn oder Speisestärke

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 45 min.

PORTIONEN: 4



Tipp:

Als Beilage eignen sich hervorragend Kartoffelknödel, Semmelknödel oder Reiberdatschi/Kartoffelpuffer.

Die Schwammerl putzen und in Scheiben schneiden. Butter im Topf zerlassen und zuerst die Zwiebeln anbraten. Schwammerl dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe/Suppe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. 30 Minuten köcheln lassen, dann mit Einbrenn oder Speisestärke etwas andicken, zum Schluss Sahne/Schlagobers einrühren.



Hornofalcká houbová omáčka

- › 500 g hub
- › 2 cibule
- › trochu másla
- › 1 l vývaru
- › 125 ml smetany
- › kmín, majoránka, sůl, pepř
- › jíšku nebo škrobovou moučku

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 45 min.

PORCE: 4

Tip:

Jako příloha se výborně hodí bramborový nebo houskový knedlík či bramborák.

Houby očistíme a nakrájíme. V hrnci roze-hřejeme máslo a nejdříve osmažíme cibuli. Přidáme houby a krátce je osmahneme. Pak přilijeme vývar a ochutíme solí, pepřem, kmínem a majoránkou. Necháme 30 minut povařit. Zahustíme jíškou nebo škrobovou moučkou a vmícháme smetanu.

