



Eierschwammerl Gulasch

à la Ingrid Flora Hochfilzer

Zutaten:

- Eierschwammerl
- Zwiebel – würflich geschnitten
- Paprika – würflich geschnitten
- Paprikapulver
- Liebstöckl
- Obers, Creme Fraiche
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Weißwein
- Maizena

Zubereitung:

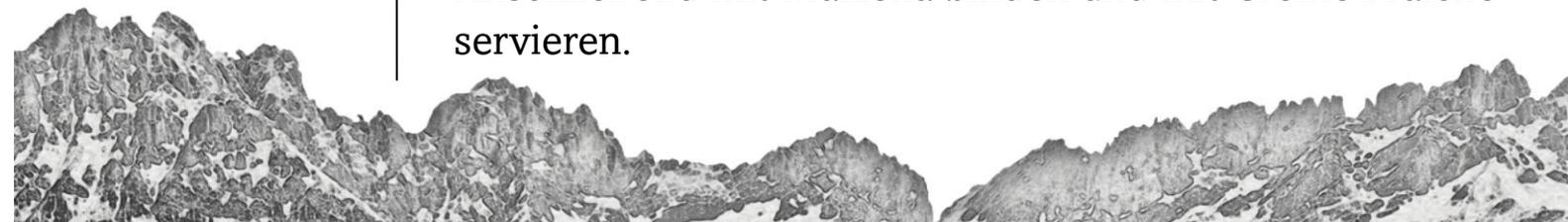
Die Pfifferlinge in einer Pfanne anbraten, dann die Zwiebel dazugeben und weiterbraten. Dann geben wir die Paprikawürfel dazu und braten sie ebenfalls kurz an.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver und Liebstöckl würzen und kurz durchrühren.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Sahne hinzufügen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Anschließend mit Maizena binden und mit Creme Fraiche servieren.



FLORA
DAS KLEINE GARTENHOTEL





Chanterelle goulash

à la Ingrid Flora Hochfilzer

Ingredients:

- Chanterelles
- Onion - diced
- Bell pepper - diced
- Paprika powder
- Lovage
- Cream, Crème Fraiche
- Salt, epper, nutmeg
- White wine
- Maize starch

Preparation:

Fry the chanterelles in a frying pan, then add the onion and continue to fry. Add the bell pepper and sauté briefly.

Season with salt, pepper, nutmeg, paprika powder and lovage.

Deglaze it with the white wine and allow it to reduce until almost all of the liquid has evaporated. Add the cream and simmer over a low heat until the sauce has the desired consistency. Thicken with cornflour and serve with crème fraiche.



FLORA
DAS KLEINE GARTENHOTEL



HOTEL
HOCHFILZER

