

Eierschwammerlsulz

1/2 Kilo Eierschwammerl, 1 Zwiebel, 1/2 Liter Gemüsefond, 12 Gelatineblätter, Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für den Essigsud: 2 EL Weißweinessig, 1 TL Zucker, 4 EL Wasser
1 Kastenform, Lebensmittelfolie
Zum Servieren: etwas Essig oder Zitronensaft, Blattsalat, Kürbiskernöl



Zubereitung:

Essigsud:

2 EL Essig und 4 EL Wasser mit einem Esslöffel Zucker kurz aufkochen und beiseite stellen.

Die Eierschwammerl putzen, größere Exemplare eventuell halbieren.

Die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl oder Butter andünsten.

Die Schwammerl dazugeben und etwas köcheln lassen.

Mit Essigsud aufgießen und nochmals aufkochen. Kurz abkühlen lassen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in heißer (nicht kochender) Gemüsesuppe auflösen.

Eine kleine Kastenform mit Lebensmittelfolie auslegen, die Schwammerl einfüllen.

Mit der Suppe auffüllen, bis die Schwammerl bedeckt sind.

Abkühlen lassen und für einige Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Kühlschrank holen und in dicke Scheiben schneiden.

Mit etwas Blattsalat, fein geschnittener roter Zwiebel, Kürbiskernöl – und je nach Vorliebe mit etwas Essig oder Zitronensaft – servieren.

(Petra Eder, 26.8.2020)