

## Rezept

# Eierschwammerlgulasch mit Erdäpfelroulade

Ein Rezept von Eierschwammerlgulasch mit Erdäpfelroulade, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	Salz
<b>3</b> Eigelbe	<b>100 g</b> Mehl
Butter	<b>1 EL</b> frischer Thymian
<b>600 g</b> frische Pfifferlinge	<b>150 g</b> Schalotten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> Pflanzenöl
<b>1 TL</b> Mehl	<b>120 ml</b> Gemüsebrühe
<b>80 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser 30 Min. kochen. Inzwischen Pfifferlinge putzen und vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Backofen auf 180° vorheizen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, pellen, durch eine Presse drücken und leicht abkühlen lassen. Mit Eigelben, Mehl und einer Prise Salz vermengen.
2. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen, Kartoffelmasse längs als Rolle von ca. 3 cm Durchmesser auf die Folie geben, mit Thymian bestreuen und in die Alufolie einwickeln. Enden eindrehen. 20 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 160°) garen.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Pfifferlinge darin bei mittlerer Hitze 1-2 Min. anbraten, herausnehmen. Im Bratfett Schalotten und Knoblauch goldgelb bräunen. Mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und 20 g Sahne aufgießen.
4. Die Sauce bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfifferlinge zugeben und wenige Minuten weitergaren. Restliche Sahne steif schlagen und vor dem Servieren unterziehen. Die Kartoffelroulade auswickeln, in Scheiben schneiden und mit den Pilzen servieren.