

# Großmutter's Schwammerlbrühe

- Nach mündlich überliefertem Rezept -

Von Luise Bockes (Prinzip-Beschreibung)

Alles beginnt im Wald, dort wo man die Pilze findet je nach beabsichtigtem Gericht verwendet man die gefunden Pilze für Eierschwammerl, saure Schwammerlbrühe oder ggf. auch als Parasol-Schnitzel.

Wir beschreiben heute die althergebrachte Herstellung einer „saueren Schwammerlbrühe“.

Zur Verwendung einer saueren Schwammerlbrühe empfehlen sich vor allem folgende Pilzsorten:

Steinpilze, Rotkappen, Birkenpilze. Maroni, Pfifferlinge sind zu schade dafür gibt es andere Rezepte.



Die Schwammerl werden dann geputzt (Nicht mit Wasser, nur mit Pinsel, Lappen und Messer)

und in Scheiben geschnitten von ca. 5 mm Durchmesser.

Wurmlöcher und Anfraß z.B. von Schnecken werden weg geschnitten.

Die so geputzten Schwammerl kommen in eine Schüssel.

In einem Topf mit ca. 3 ltr. kochendem Wasser werden zunächst einige Lorbeerblätter zugegeben.



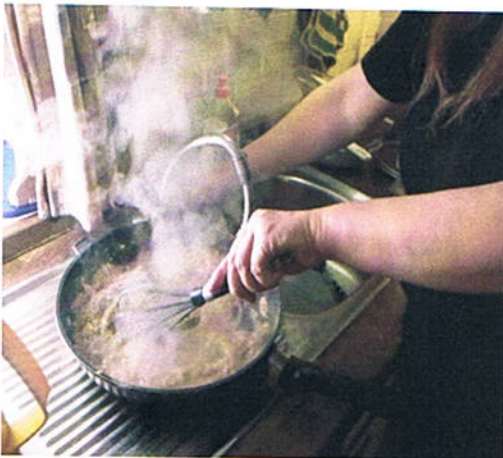


Im anschluss werden die bereits geputzen und in ca. 5 mm starken Scheiben geschnitten Schwammerl hinzugegeben, das ganze dann ca. 45 Minuten Kochen lassen.

Noch während die nun zugedeckten Schwammerl kochen wird bereits das „Einbrennernds“ ( Mehlschwitze ) in der Pfanne vorbereitet.

Ist das „Einbrennernds“ erst schön braun dann wird es mit Wasser abgelöscht und verrührt.

Anschließend passiert und dem Restwasser der inzwischen fertig gekochten Schwammerln zugeführt.



**Bild rechts:**

So sieht die Brühe dann in etwa aus. dickflüssig mit den bereits gekochten Schwammerln wird sie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Im anschluß noch der Essig, der der Brühe den sauren Geschmactt verleiht.



Während dann die Brühe noch etwas zieht werden bereits die Semmel-Knödel vorbereitet.



Die gedrehten Semmelknödel für ca. 10 – 15 Minuten in das kochende Wasser geben und gleichfalls etwas ziehen lassen.

**Bild unterhalb:**

So sieht sie im Endeffekt dann aus, die fertige „Schwammerl- Brühe“ nach altem Rezept, so wie wir sie kennen und lieben. Natürlich ist alles Geschmacksache und so gibt der eine oder andere noch Essig hinzu um „seinen“ saueren Geschmack zu erreichen.

**Guten Appetit !!**

