

# Oostenrijk

## Eierschwammerlgulasch

*Goulash van cantharellen*

1 kg. cantharellen  
1 forse ui, fijn gesneden  
1 rode paprika  
100 gr. boter  
2 el. mild paprikapoeder  
1 dl. witte wijn  
2½ dl. (kippen- of groente)bouillon  
1 teen knoflook  
3 el. olijfolie  
1 dl. zure room  
1 el. bloem  
balsamicoazijn  
zout en peper

Voor deze goulash van cantharellen snij je de ui heel fijn en laat je hem in ruim boter langzaam kleuren. Snij de paprika in kleine blokjes en doe ze bij de ui. Laat het nog even kort bakken, haal de pan dan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Aflussen met een scheut witte wijn. Zet de pan weer terug op het fornuis en giet er de bouillon bij. Breng het aan de kook en laat het dan zachtjes doorpruttelen.

Ondertussen heb je de cantharellen schoongemaakt\*. Laat ze goed uitlekken en snij de grootste stukken in tweeën. Laat de olijfolie goed heet worden in een pan en sauteer daarin de cantharellen, kort maar krachtig. Doe ze dan in de pan met paprikasaus.

Rasp de teen knoflook boven de goulash. Kruid het met peper en zout. Roer de eetlepel bloem door de zure room en giet dat bij de cantharellengoulash. Laat het nog heel even pruttelen. Roer er dan een klein scheutje balsamicoazijn door en zet de goulash op tafel.

Deze romige goulash met cantharellen smaakt uitstekend met pasta.