# Spätzle mit Rahm-Eierschwammerlsauce

Leckere Eierspätzle, frische Pilze und die richtigen Gewürze - wer braucht da noch Fleisch? Rezept für feine Spätzle mit Rahm-Eierschwammerlsauce, serviert mit Preiselbeerengelee.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



Foto: Jeremy Keith

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Muskat |
| 1 Prise | Kümmelpulver |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| 550 g | Eierschwammerln |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Prise | Thymian |
| 1 Prise | Majoran |
| 1 EL | Butterschmalz |
| 80 g | Schlagobers |
| 80 g | Schmand (oder Crème fraîche) |
| 400 ml | Gemüsebrühe |

## Zubereitung

1. Für die Spätzle mit Rahm-Eierschwammerlsauce zu Beginn das Mehl in eine Schüssel füllen. Mineralwasser, Eier, einen Teelöffel Salz und eine Prise Muskat zufügen. Alle Zutaten

gründlich durchkneten, bis ein dickflüssiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt. Bei Zimmertemperatur eine Stunde ruhen lassen.

2. Die Eierschwammerl sorgfältig putzen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Thymian waschen, die Blätter abzupfen. Einige Blätter für später aufheben, den Rest fein hacken. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen. Die Eierschwammerl bei hoher Temperatur scharf anbraten. Zwiebel zufügen, Hitze reduzieren und 3 Minuten mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und nach Geschmack mit Paprika- und Kümmelpulver würzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Schmand und Schlagobers zufügen. Bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen, noch einmal abschmecken und warmhalten.

3. Unterdessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch ein Spätzlesieb in das kochende Wasser gleiten lassen (oder Teigportionen auf ein Brett geben und mit einem nassen Messer nach und nach einschaben). Die Spätzle schwimmen nach 1 bis 2 Minuten oben, dann sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in ein Sieb zum Abtropfen gesetzt werden.

4. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die fertigen Eierspätzle kurz darin schwenken. Spätzle und Pilze auf Tellern anrichten, mit Thymianblättern bestreuen und mit Preiselbeerengelee servieren.

## Tipp

Zu den Spätzle mit Rahm-Eierschwammerlsauce einen gemischten Salat und Preiselbeerengelee servieren.