Eierschwammerl in Rahmsauce

Die Eierschwammerl in Rahmsauce sind ein tolles Gericht. Das Rezept mit den beliebten Pilzen eignet sich als Beilage aber auch mit Knödel serviert als Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Eierschwammerln
1 Stk.	Zwiebel (klein)
0.5 EL	Butter
0.5 EL	Olivenöl
100 ml	Geflügelbrühe
250 ml	Schlagobers
1 EL	Schnittlauch (fein geschnitten)
1 EL	Petersilie (fein geschnitten)

Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerl in Rahmsauce** die Pilze putzen und halbieren. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Das Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eierschwammerl 3-4 Minuten goldbraun braten. Die gehackten Zwiebeln dazu geben und kurz glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Schlagobers und die Gemüsebrühe zugießen und zirka 5 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen. Nochmals abschmecken und die fein geschnittenen Kräuter untermengen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung [hier bestellen]



Tipp

Zu den Eierschwammerl in Rahmsauce schmecken hervorragend Spinatknödel oder Semmelknödel.