

Eierschwammerl mit Ei

Die Eierschwammerl mit Ei werden mit Zwiebeln in Butter knusprig geröstet und mit verquirlten Eiern verfeinert. Das Rezept eignet sich für eine einfache Mahlzeit zur Pilzsaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Eierschwammerln (gereinigt und geputzt)
1 Stk.	Zwiebel (große)
4 Stk.	Eier
4 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die gerösteten **Eierschwammerl mit Ei** die Zwiebel schälen und kleinwürfelig zerhacken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze langsam anschwitzen. Die Zwiebeln sollen weich werden und ihr feines Aroma entfalten, ohne dabei zu dunkel zu werden.
2. Die geputzten Eierschwammerl anschließend zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und die Pilze unter regelmäßigem Rühren kräftig mitrösten. Eierschwammerl geben beim Braten relativ viel Flüssigkeit ab. Deshalb die [Schwammerl](#) so lange weiterbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Erst dadurch erhalten sie ihr besonders intensives Aroma und eine angenehm geröstete Konsistenz.
3. Während die Eierschwammerl braten, die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut verquirlen. Sobald die Flüssigkeit aus den Pilzen vollständig verdampft ist, die verquirlten Eier langsam über die gerösteten Eierschwammerl gießen. Die Eier bei mittlerer Hitze stocken lassen und dabei vorsichtig durch die Pilzmasse ziehen. Je nach gewünschter Konsistenz können die Eier etwas länger oder kürzer gebraten werden. Für besonders saftige geröstete Eierschwammerl mit Ei sollte die Eiermasse nicht zu

trocken werden. Zum Schluss mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die fertigen Eierschwammerl mit Ei auf Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Die geröstete Eierschwammerl mit Ei schmecken besonders gut mit frischem Bauernbrot. Auch ein grüner Salat passt hervorragend als leichte Beilage zu diesem österreichischen Klassiker.