Eierschwammerl-Rahmsauce

Die Eierschwammerl-Rahmsauce ist ein Klassiker der österreichischen Küche. Frische Eierschwammerl werden mit Zwiebeln, Knoblauch und Sauerrahm zu einer cremigen Sauce verarbeitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Eierschwammerln (Pfifferlinge)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Paprika (rot)
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	gemahlenen Kümmel
4 Zweige	Thymian
1 Schuss	Weißwein, trocken
1 Prise	Majoran (getrocknet)
1 EL	Butterschmalz (o. Butter, zum Anbraten)
125 g	Sauerrahm
1 TL	Maisstärke
	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerl-Rahmsauce** die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Knoblauch glasig anschwitzen. Die Paprikawürfel hinzufügen und einige Minuten mitbraten, bis sie leicht weich werden. Die Pfanne kurz von der Herdplatte nehmen,

das Paprikapulver einrühren und sofort gut vermischen. Dadurch bleibt das Paprikapulver aromatisch und entwickelt keine Bitterstoffe. Mit dem Schuss Weißwein ablöschen und die geputzten, frischen Eierschwammerl hinzufügen. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und zusammen mit den Pilzen in die Pfanne geben. Alles etwa 7 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Eierschwammerl weich sind und ihr volles Aroma entfalten.

3. Den **Sauerrahm** mit der Maisstärke und der Gemüsebrühe glatt verrühren und anschließend zur Sauce geben. Die Eierschwammerl-Rahmsauce unter ständigem Rühren zirka weitere 3 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie schön cremig eingedickt ist. Zum Schluss die Sauce mit Kümmel, Majoran, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die Eierschwammerl-Rahmsauce passt hervorragend zu Semmelknödeln, Spätzle, Tagliatelle oder Serviettenknödeln. Auch zu gebratenem Schweinefilet, Hühnerbrust oder einem knusprigen Schnitzel ist sie eine köstliche Beilage.