

Eierschwammerlsauce mit Sauerrahm

Die Eierschwammerlsauce mit Sauerrahm ist ein köstliches Rezept aus der österreichischen Küche. Das delikate Gericht gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Eierschwammerln (Pfifferlinge)
3 Stk.	Schalotten
1 EL	Mehl
1 Becher	Sauerrahm (250 g)
2 EL	Butter
2 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
0.5 Bündel	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerlsauce mit Sauerrahm** die Pilze putzen und zerschneiden. Die Schalotten schälen und fein zerhacken.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Eierschwammerl zugeben und anrösten bis das Wasser verdampft ist. Den Sauerrahm mit dem Mehl verrühren, einrühren, aufkochen lassen und unter ständigem rühren zu einer sämigen Sauce einkochen lassen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Zuletzt mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Die Eierschwammerl mit Sauerrahmen lassen sich auch mit anderen Pilzen wie Steinpilze oder gemischte Pilze aus dem Wald zubereiten. Dazu schmeckt klassisch ein Semmelknödel oder auch Weißbrot!