

Eierschwammerlsauce

Die feine Eierschwammerlsauce passt wunderbar zu Semmelknödeln oder Kartoffeln. Das Rezept wird mit frischer Petersilie verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Eierschwammerln
30 g	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Rindsuppe
150 ml	Schlagobers
3 EL	Schlagobers
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
40 g	Butterschmalz
1 EL	Mehlbutter

Zubereitung

1. Am Beginn für die **Eierschwammerlsauce** die Schalotten zusammen mit den Knoblauch in Butterschmalz oder Öl hell anschwitzen. Anschließend die Eierschwammerl schön putzen, beigeben und kurz anbraten. Als nächstes mit Suppe oder Fond deglazieren (ablöschen), mit flüssigem Schlagobers aufgießen und alles zusammen dickflüssig einkochen lassen.
2. Danach die Eierschwammerlsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Sauce nicht dick genug, mit wenig Mehlbutter oder angerührte Maisstärke binden. Im Anschluss das steife Obers sowie die fein gehackte Petersilie untermischen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Ein Schuss Weißwein gibt der Eierschwammerlsauce einen angenehmen säuerlichen Geschmack.