

## 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	<a href="#">Eierschwammerln</a>
30 g	Schalotten
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
100 ml	<a href="#">Rindsuppe</a>
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
3 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
1 EL	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
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, begeben und kurz anbraten. Als nächstes mit Suppe oder Fond deglacieren (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.