

Sauce Eierschwammerl (2 Personen)

250 gr	Eierschwammerl (geputzt, gewaschen)
1	Stk Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 Prise	Mehl (zum Stauben)
1 EL	Sauerrahm
2.5 dl	Rindsbouillon
1 ½ Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
¾ TL	Petersilie (gehackt)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln goldbraun anschwitzen.
2. Eierschwammerln in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. (Durch die Eierschwammerl entsteht Wasser in der Pfanne) Solange rösten bis kein Wasser mehr aus den Eierschwammerln austritt.
3. Jetzt eine Prise Mehl dazugeben und nochmals kurz durchrühren.
4. Knoblauch hinzugeben gut durchrühren.
5. Rindsbouillon dazugeben.
6. Das Ganze kurz aufkochen lassen und den Rahm dazugeben - alles sämig einkochen lassen.
7. Eventuell mit Mehlbutter oder Wasser/Maizena Mischung binden, bis zur gewünschten Konsistenz.
8. Eierschwammerlsauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und die gehackte Petersilie untermengen.

DAZU PASST

- X

PASST ZU

- X

TIP

- X

VIDEOS