

Rezept für Eierschwammerl in feiner Rahmsauce

Portionen: 4

Zutaten

600 g	Eierschwammerl
150 g	Schalotten
150 g	Schlagobers
20 g	Butter
20 g	Rapsöl
1/2 EL	Mehl, glatt
	Wasser
1/2 Bund	Petersilie, gehackt
500 ml	Rindsuppe oder Gemüfefonds (alternativ 1/2 Suppenwürfel mit Wasser)
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

1. Die Eierschwammerl putzen und waschen, Schalotten klein würfelig schneiden.
2. In einer Pfanne Butter und Öl geben und darin die Schalotten langsam anschwitzen, bis sie weich und glasig sind.
3. Danach die Eierschwammerl mit den glasierten Schalotten bei mittlerer Stufe anschwitzen.
4. Mit Mehl stauben und mit Rindsuppe oder Gemüfefond aufgießen.
5. Gut umrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Schlagobers dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.
6. Ganz zum Schluss die Petersilie beimengen.