

Eierschwammerl-Gröstel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweineschmalz	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	8 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	1 Prise(n)
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	250 g
Zwiebeln	1 Stk.
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Eierschwammerl / Pfifferlinge	200 g

Zubereitung:

Die gewaschenen mehligten Erdäpfel schälen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und in kaltem Wasser bereitstellen, damit sie nicht braun werden.

Die geputzten Eierschwammerl (Pfifferlinge) halbieren bzw. vierteln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Erdäpfel abtropfen lassen und auf einem Leinentuch nachtrocknen lassen.

Die Erdäpfel in erhitztem Öl oder Schmalz langsam goldgelb braten.

Eierschwammerl (Pfifferlinge) und Zwiebeln dazugeben und mitrösten; mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Zum Schluß mit Schnittlauch bestreuen und eventuell nachwürzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1431-Eierschwammerl-Groestel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at