



## Rezept

### Zenegger Eierschwämme

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- Eierschwämme aus dem Zenegger Wald
- Essig
- 1 Zwiebel
- Wein (Fedant)
- Mehl
- Gekörnte Brühe
- Geriebener Käse
- Gehackter Peterli

#### Zubereitung

- Eierschwämme mit "Zahn Bürste" reinigen.
- Zwiebel glasig andünsten

- Eierschwämme zugeben und mit dünsten. Eierschwämme kochen bis praktisch alles Wasser weg ist.
- Würzen mit Salz, Pfeffer und Fleischgewürz.
- Mit Mehl bestäuben und bräunlich anbraten
- Mit Essig und Wein ablöschen. Essig praktisch aufkochen anschliessend Wein auch praktisch aufkochen
- Wasser und gekörnte Brühe hinzugeben.
- 1 1/4 h leicht köcheln
- Gehackter Petersilie und geriebener Käse hinzugeben.
- Mit Rahm oder Pilz Rahm verfeinern

### **Tipps und Tricks**

Passt zu Reis oder Teigwaren

Tags

[Pilze](#) [Eierschwämme](#) [Fides](#)

### **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

### **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### **Rezeptfotos**



