

Pfifferlingsschmarrn



Zutaten: für 4 Personen

500g Pfifferlinge
2 l Wasser, Salz
30g Butter
2 Zwiebeln fein gehackt
Salz, weisser Pfeffer
1 Bund gehackte Petersilie
Für den Eierteig:
150g Mehl
6 Eigelb
1/8 l Sauerrahm
1/4 l Milch
Salz, weisser Pfeffer
6 Eiweiss steif geschlagen
40g Butter od. Margarine

Zubereitung:

- Grosse Pilze halbieren. Im Topf Wasser mit Salz aufkochen, Pfifferlinge rein geben und drei Minuten kochen, abgiessen und abtropfen lassen.
- Butter im Topf erhitzen, Pilze und Zwiebel darin fünf Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie unterrühren und weitere fünf Minuten schmoren lassen.
- Inzwischen in einer Schüssel Mehl, Eigelb, Sauerrahm und Milch schlagen, kräftig würzen, geschlagenes Eiweiss unterziehen und Pfifferlinge unterrühren.
- In einer Pfanne Butter oder Margarine erhitzen, mit einem Schöpflöffel Teig hinein geben und auf beiden Seiten in vier Minuten goldgelb werden lassen.
- Mit Bratenwender zerreißen und die Stücke in ca. zwei Minuten hellbraun werden lassen.
- Auf vorgewärmte Platte geben, warm stellen, bis alles fertig ist. Dann sofort servieren.