



Lieblingsrezept von Lucas Fendrich

Oma´s Eierschwammerlsauce

Halbe Zwiebel fein schneiden
2 Knoblauchzehen klein gehackt
in eine Pfanne ein wenig Öl
1/3 Drittel Butter

Zwiebel mit Knoblauch und Butter in einer Pfanne anschwitzen lassen, anschließend Eierschwammerl nach Belieben dazugeben und gemeinsam anrösten.

Majoran, Pfeffer, etwas Kümmel, Petersilie, 2 Gläser Wasser, Hühnersuppenwürfel, Spritzer Balsamico und Salz (alles nach Gefühl) beimengen.

Eine halbe Stunde auf mittlerer Flamme ohne Deckel köcheln lassen.

In einer separaten Pfanne übliche Einbrenn - bestehend aus 2 nussgroßen Butterstückchen und Universalmehl - machen und ebenfalls den Eierschwammerln beimengen.

Abschließend einen Becher Sauerrahm dazu geben und einrühren.

15 Minuten ziehen lassen und mit frischer gehackter Petersilie anrichten.

Als Beilage gibt es Semmelknödel.