

Eierschwammerl Sandwich

Für 4 Portionen

2 kleine Zwiebel
1/4 Bund Petersilie
¼ Zehe Knoblauch
etwas Chili
500 g Eierschwammerl
60 g Butter
3 EL Paprikapulver, edelsüß
250 ml Schlagobers
3 bis 4 EL Weizenmehl
Salz
Zucker
Sojasauce
Schwarzer Pfeffer

Zum Servieren

12 Scheiben Toast

Die Toastscheiben knusprig toasten.

Zwiebel, Knoblauch, Chili und Petersilie fein hacken.

Eierschwammerl putzen, nach Bedarf waschen, danach zerreißen oder schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, alle Zutaten außer Schwammerl glasig braten.

Schwammerl und Paprikapulver dazugeben und mitrösten. Mit Zucker karamellisieren.

Das Schlagobers mit Mehl kalt verrühren, zu den Schwammerln geben und einige Minuten köcheln lassen, bis das ganze eindickt.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Die Toastscheiben mit Schwammerlsauce bestreichen und zu einem Sandwich stapeln, halbieren.

Das Sandwich bis zum Essen im Ofen bei 150°C warmhalten.