BREUER

ÖSTERREICHISCHE GOURMET KULTUR

BREUER´S REZEPTBOX

Mama Helga´s Eierragout

6-8 Stück hartgekochte Eier schälen und mit dem Eierschneider in Spalten schneiden. **Parallel dazu 3-4 große Erdäpfel (österr. für: Kartoffel) kochen, diese danach schälen und vierteln.**

1 Häupterl weiße Zwiebel (österr. für: ganze Zwiebel), feinwürfelig schneiden und in **etwas Butter** anschwitzen (österr. für: sautieren). **250g Champignon** gewaschen und geputzt, grob-blättrig schneiden.

Gemeinsam mit der Zwiebel anbraten, bis das Wasser verdunstet und die Champignons leicht braun sind. Währenddessen mit etwas frisch gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen.

Meine Mutter hat diesen Ansatz **"g´staubt"** (österr. für: Mehlschwitze)*, dann mit etwas **Hesperiden-Essig** (österr. für: Essigspezialität) abgelöscht und mit Wasser aufgegossen. Danach hat sie den **fein verquirlten Sauerrahm** eingerührt.

Wer möchte, kann jetzt auch noch mit **Senf, feingehackten Essiggurkerl und/oder Kapern** würzen. Zum Schluss Eierspalten und Erdäpfel in die Sauce geben. **Auf warmen Tellern servieren und mit feingehackten, frischen Kräutern garnieren. Wer mag kann frisches Roggenbrot dazu essen.**

Variante dazu: Zwei Paar Frankfurter (österr. für Wiener Würstchen) in Stücke schneiden und zum Schluss mitkochen.

**Ich lasse das Mehl heute weg und wenn nötig, verwende ich etwas Kartoffelstärke, die ich direkt mit dem Sauerrahm verquirle, damit das Gericht sämig wird.*

Guten Appetit!

Dagmar & Harald Breuer