

Rezept Eierfrikassee

Dieses Rezept dürfte wohl Kindheitserinnerungen hervorrufen.

Zutaten:

5 Eier
1 Dose Spargelstangen
 $\frac{1}{2}$ Dose Champignons
3 EL Butter
2 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
Salz, Pfeffer
Saft einer halben Zitrone
1 Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

Für das Eierfrikassee die Eier ca. 10 min kochen. Das Wasser anschließend abschütten, die hartgekochten Eier unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Spargel sowie die Pilze abtropfen lassen.

Die Spargelstangen in kleinere Stücke teilen, die Pilze – je nach Größe – eventuell halbieren oder vierteln.

In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen, bis daraus eine hellgelbe Mehlschwitze entsteht.

Die Gemüsebrühe sowie die Milch hinzu fügen und aufkochen lassen.

Die Soße mit dem Saft der halben Zitrone, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

Die Pilze sowie den Spargel in die Soße geben und für 5 min bei kleiner Hitze einkochen lassen.

Zum Schluss die Eierwürfel untermengen und kurz erhitzen.

Den Schnittlauch waschen und grob zerkleinern und vor dem Servieren über das Eierfrikassee streuen.

Bei uns gab es immer Pellkartoffeln zu dem Eierfrikassee.

Dieses Rezept ist auch eine gute Resteverwertung für übrig gebliebene Ostereier.

Zurück zu den Eierspeisen