

## **Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:**

### **EIERSCHWAMMERLSAUCE**

(Pifferlinge)

#### **Zutaten für 4 Personen:**

ca. 800 g Eierschwammerl  
80gr Zwiebeln feingeschnitten  
2 Essl. Petersilie gehackt  
60gr Butter od. Margarine  
ca. 3/8 l Obers (Sahne)  
ca. 3/8 l Suppe  
Salz, Pfeffer.

#### **Zubereitung:**

Schwammerl putzen, gründlichst waschen, je nach Größe ganz belassen oder schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln kurz darin anschwitzen, Schwammerl begeben und durchrühren. Dünsten bis nur mehr wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Obers und Suppe beigießen. Mit Salz, etwas Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Nochmals kurz aufkochen lassen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**