



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Franziska Präauer

Zutaten

750 G kleine Karoffeln

Salz

500 G Eierschwammerl

1 Zwiebel

Pflanzenöl

frischer Thymian (gehackt)

4 STUECK Wacholderbeeren

Pfeffer

.....

Fleur de Sel

.....

4 STUECK Scheiben vom Beiried

.....

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Wasser und Salz geben.
2. Zudecken und ca. 20 Minuten kochen, bis sie gar sind.
3. In der Zwischenzeit die Eierschwammerl putzen.
4. Die Zwiebel schälen und klein schneiden.
5. In einer Pfanne mit Öl die Eierschwammerl mit großer Hitze anbraten, bis kein Wasser mehr austritt.
6. Die Zwiebel, den Thymian und die zerstoßenen Wacholderbeeren hinzugeben.
7. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch für ca. 5 Minuten weiterbraten, bei Bedarf öfters wenden.
8. Die Beiried auf beiden Seiten anbraten, je nach Geschmack blutig, rosa oder durchgebraten, salzen und pfeffern.
9. Gemeinsam mit den Eierschwammerln und den leicht ausgekühlten Kartoffeln anrichten.