



Dauer: //\ittel
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
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.