

Eierfrikassee

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Champignons, 175 gr Spargelstücke, 6 Eier, 20 gr Butter oder Margarine, 25 gr Mehl, 1 Eigelb, 3 Esslöffel Weißwein, Salz, Zitronensaft, 1 Esslöffel gehackte Petersilie.

Die Vorbereitungen:

- Champignons abgießen und den Saft auffangen.- Spargelstücke abgießen und den Saft auffangen.- Hartgekochte Eier in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Das Champignon- und Spargelwasser mit Wasser auf 375 ml auffüllen. Butter oder Margarine zerlassen und das Mehl unter Rühren solange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Das abgemessene Gemüsewasser hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, darauf achten, daß keine Klümpchen entstehen. Die Soße zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Zutaten in die Soße geben und darin erhitzen. Das Eigelb mit dem Weißwein verschlagen und ins Frikassee geben (nicht mehr kochen lassen). Mit Salz und Zitronensaft würzen. Mit der Petersilie bestreuen.