

Schwammerl Reis

Ihr braucht dazu:

600g frische Eierschwammerl
200ml Suppe (Gemüsefond)
300g Basmati Reis (roh)
70g Kräuterbutter
1 Pkg. QimiQ Saucenbasis

Petersilie
Salz, Pfeffer, ...



Und so geht's:

Den Reis lt. Verpackung vorkochen - am besten mit Suppenwürze bzw. einem Suppenwürfel kochen!

Die Eierschwammerl putzen und waschen, sowie große Schwammerl in kleine Stücke schneiden.

Die Kräuterbutter in einer Pfanne zerlassen, die Eierschwammerl begeben, und kurz dünsten lassen.

Mit Gemüsefond/Suppe aufgießen, aufkochen lassen, auf mittlerer Stufe weiterköcheln bis sich die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert hat.

Die QimiQ Saucenbasis einrühren, abschmecken, eventuell noch mit Salz/Pfeffer würzen, den Reis untermengen, mit Petersilie bestreuen - FERTIG!

Man kann den **Schwammerl Reis** auch mit anderen Pilzen nach Wahl zubereiten.

Die Menge reicht für 4 Portionen.

