Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer



Zutaten

750 G	kleine Perlkartoffel
500 G	Eierschwammerl
1	Zwiebel
	Pflanzenöl
	frischer Thymian (gehackt)
4 STUECK	Wacholderbeeren
	Pfeffer und 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.
- 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.

