

## Eierragout mit Reis

Zutaten für 4 Personen:

- 6 Eier
- 100g Bacon oder Schinkenwürfel
- 250g Porree
- 30g Butter oder Margarine
- 20g Mehl
- 125g Reis
- 1 Bund glatte Petersilie (oder TK)
- 100g Schmand
- 3/8l Brühe
- 1EL Kapern
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- 1) Reis in kochendes Salzwasser geben und gemäß Anleitung quellen lassen.
- 2) Eier fest kochen (ca. 8min) und abschrecken.
- 3) Den Porree putzen und in Ringe schneiden und Petersilie fein hacken.
- 4) Den Bacon in Streifen schneiden und in Butter oder Margarine glasig dünsten (2-3min).
- 5) Dann den Porree dazugeben und kurz andünsten. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Brühe zugießen und 3min kochen.
- 6) Schmand, Kapern und die Hälfte der Petersilie zur Sauce geben. Nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 7) Die Eier pellen und sechsteln (längs). Den Reis ringförmig auf den Teller geben und in der Mitte die Eier und die Sauce anrichten. Mit der restlichen Petersilie bestreuen.



Guten  
Appetit