



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI & PILZE REZEPTSAMMLUNG

**Einfach,
köstlich,
raffiniert.**

www.eipro.de



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI REZEPT

Schlemmer Rührei mit Pilzen



ZUBEREITUNG:

Eifix Schlemmer Rührei in eine heiße, gefettete Pfanne geben. Das Rührei bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen und dabei immer wieder in die Pfannenmitte schieben. Gleichzeitig Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Pilze darin braten. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rührei auf einem Teller anrichten, Pilze darüber verteilen und mit Lauchzwiebelringen bestreuen. Mit Kräutern garnieren und servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein geröstetes Bauernbrot.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Schlemmer Rührei
- 150 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
- 5 g Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Kräuter zum Garnieren

TIPP:

Sie können das Schlemmer Rührei auch ganz einfach im Kombidämpfger zubereiten: **3 Liter Eifix Schlemmer Rührei** in ein gefettetes 1/1 GN Blech (ca. 66 mm Höhe) gießen. Den Kombidämpfer auf **100 °C/60 %** Dampf vorheizen und das Rührei hineinstellen. Nach **7 Minuten** Garzeit das Rührei vorsichtig aus dem Kombidämpfer nehmen und verrühren. Wichtig: Die Seiten nicht vergessen und **weitere 2 Minuten** garen. Das gegarte Rührei aus dem Kombidämpfer nehmen und noch einmal verrühren und auf einem Teller anrichten und servieren.

Wärmthalten: Schlemmer Rührei in das 70 °C warme Chafing-Dish geben. Das Chafing-Dish nicht zu warm einstellen, da das Schlemmer Rührei sonst trocken wird. Standzeit bei 70 °C mindestens 90 Minuten.

Hinweis: Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





EIFIX SCHLEMMER RÜHREI REZEPT

Schlemmer Rührei mit Stremellachs



ZUBEREITUNG:

Champignons und Lauch mit Salz, Zucker, Curry und Cayennepfeffer würzen und in wenig Pflanzenöl dünsten. Eifix Schlemmer Rührei dazugeben und unter gleichmäßigem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen.

Das Rührei anrichten und mit Lachsstückchen belegen. Mit Petersilie und geriebener Zitronenschale garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 80 g Eifix Schlemmer Rührei
- 40 g Stremellachs, in Würfel geschnitten
- 20 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- 20 g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 5 g Blattpetersilie, grob geschnitten, 5 Blätter extra
- Salz, Zucker, Curry, Cayennepfeffer, Zitronenschale



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI REZEPT

Zweierlei vom Ei



ZUBEREITUNG:

Die Champignonscheiben in einer heißen, gefetteten Pfanne braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit den Tomatenwürfeln mischen, mit Salz und Zucker würzen und bei ca. 60 °C warmstellen. Den Bacon gleichmäßig goldbraun braten und das Fett abtropfen lassen, dann klein schneiden. Die erste Portion Eifix Schlemmer Rührei (40 g) in eine heiße, gefettete Pfanne mit einem Ring von ca. 15 cm Durchmesser geben, Baconstreifen aufstreuen und goldbraun braten. Die zweite Portion Rührei in eine heiße, gefettete Pfanne geben und bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen. Dabei das Rührei immer wieder vorsichtig in die Mitte der Pfanne schieben. Das cremige Rührei auf dem gerösteten Rührei anrichten und mit der Tomaten-Champignon-Mischung belegen. Mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 100 g Eifix Schlemmer Rührei
- 10 g frische Champignons, in 2 mm Scheiben geschnitten
- 10 g Tomatenwürfel
- 20 g Bacon
- 5 g Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Zucker



EIFIX SCHLEMMER RÜHREI REZEPT

Stulle mit Schlemmer Rührei und Pilzen

ZUBEREITUNG:

Die Austernpilze und Lauchstreifen in eine leicht gefettete Pfanne geben, braten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Eifix Schlemmer Rührei in eine heiße, gefettete Pfanne geben. Es bis zur gewünschten Konsistenz stocken lassen und dabei immer wieder in die Pfannenmitte schieben. Das Rührei auf das gebutterte Bauernbrot anrichten, mit Pilzen und Lauchgemüse belegen. Nach Belieben mit Petersilie und Schinkenwürfeln garnieren.



ZUTATEN FÜR 1 PORTIONEN:

- 80 g Eifix Schlemmer Rührei
- 1 Scheibe Bauernbrot
- 10 g Butter
- 75 g Austernpilze
- 20 g Lauchstreifen
- 5 g Petersilie
- 5 g Schinkenwürfel
- Salz, Pfeffer