Rührei mit Rahm und Chrütli Cevi StäHo von Miraculix Cevi

Stäfa Hombi

Mengen für 30 Personen

ACHTUNG Kleine mengen schöpfen

Gewürze: Pfeffer, Salz

45 g Butter	
15 Stück Eier	
1.5 dl Vollrahm	- Eier, Salz und Vollrahm verquirlen, bis eine homogene und leicht schäumende Mischung entsteht. - Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Pfanne schwenken, um die Butter gleichmäßig zu verteilen. Eiermasse nochmals kurz aufschlagen, dann in die Pfanne geben. - Ca. 15 Sekunden stocken lassen. Eimasse mit einem Pfannenwender oder Silikonspatel verrühren und schieben. Etwa 1 ½ bis 2 Minuten konstant und gleichmäßig rühren. Das Rührei sollte nicht mehr flüssig, aber noch glänzend sein.
3.0 Bund Petersilie, frische	Gehackt zum dekorieren