



Rührei mit Rahm und Chrütli Cevi StäHo

von Thomas &

Corinne Stierle

Mengen für 65 Personen

ACHTUNG Kleine mengen schöpfen

Gewürze: Salz, Pfeffer

97.5 g Butter

32.5 Stück Eier

3.25 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.

6.5 Bund Petersilie, frische

Gehackt zum dekorieren