AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	Herbst	Deutschland

EIERSCHWAMMERL-SUPPE



Rezept: gutekueche.at, 21. 12. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Pilzsuppe mit Eierschwämmen (auch Pfifferlingen genannt) und weiteren Pilzen öffnet den Magen für ein Wildgericht. Der Sauerrahm bringt eine leicht säuerliche Note.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Eierschwämme	3 EL	Mehl
250 g	Pilze	1 l	Wasser
1	Zwiebel	1 dl	Sauerrahm
4 EL	Butter	0.5 Pr	Muskatnuss
1 EL	Petersilie, gehackte	1 Pr	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pilze trocken putzen. Die grösseren Pilze klein schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze mit der Petersilie andünsten. Mit Mehl bestäuben und verrühren. Mit Wasser auffüllen, salzen, pfeffern und etwas Muskat reinreiben. Pfanne bedecken.
3. Suppe 20 Min. köcheln lassen, öfters umrühren. Danach den Sauerrahm einrühren, kurz weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.