

Pilzsuppe

Zutaten

- 1 halber Korb Mischpilze (Maronen, Butterpilze, Steinpilze, Birkenpilze, Pfifferlinge, Lärchenröhrlinge, Rotfußröhrlinge usw., wenigstens 2 Sorten)
- 1 Zwiebel
- 50 g Schinkenspeck
- 20 g Margarine (z.B. Sonja)
- 1 Messerspitze Knoblauchpulver oder 2 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe instant + 1 Liter Wasser
- 2 Messerspitzen Pfeffer
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Teelöffel Stärkemehl
- 1 Eigelb
- 1 kleines Bund Petersilie

Zubereitung

Die Pilze werden geputzt und kleingeschnitten. Die Zwiebel und der Schinkenspeck werden gewürfelt, die Knoblauchzehen gehackt. Alles zusammen wird mit Margarine und den Gewürzen angedünstet. Das kann ruhig 20 Minuten dauern.

Das Ganze wird mit Brühe aufgefüllt und noch einmal 10 Minuten auf kleiner Flamme geköchelt.

Die saure Sahne wird mit dem Stärkemehl verquirlt und löffelweise heiße Pilzbrühe dazugegeben. Dann wird die saure Sahne unter die Pilzsuppe gerührt. Nur ganz kurz aufkochen lassen!

Die Suppe wird zum Schluss mit dem geschlagenen Eigelb und der gehackten Petersilie verfeinert.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde (wenn man das Putzen der Pilze hinzurechnet)