



Spätsommer- Rezept

Eierschwämmchensuppe

Zutaten für 4 Personen: 1 kleiner Lauch, 1 Schalotte, 1/4 Sellerieknolle, 350g frische Eierschwämmchen, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Mehl, 1 Liter Gemüseboullion, 2 dl Weisswein, 1dl Rahm, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer, mildes Paprikapulver, Zitronensaft, 2 EL Olivenöl

Vorbereiten:

Den Lauch in feine Rädchen schneiden, die Schalotte hacken, den Sellerie in kleine Würfel schneiden. Die Eierschwämmchen kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Die Pilze je nach Grösse ganz lassen oder halbieren bzw. vierteln. 100 g der Pilze für die Suppeneinlage beiseite stellen.

Zubereitung:

- | | |
|---|--|
| E | Die Butter in einer Suppenpfanne schmelzen.
Die Schalotte glasig dünsten.
Den Sellerie und die Pilze nacheinander beigeben und mitdünsten. |
| M | Den Lauch beigeben und ebenfalls mitdünsten. |
| W | 2 Prisen Meersalz zugeben. |
| H | Das Mehl darüberstreuen und alles gut mischen.
Mit dem Weisswein ablöschen. |
| F | Eine Messerspitze Paprika, |
| E | eine Prise Rohzucker und |
| M | eine Prise Cayennepfeffer zugeben. |
| W | Gemüsebrühe zufügen – alles zugedeckt 20 Min. köcheln lassen. |
| H | Ein paar Spritzer Zitronensaft und |
| F | eine Prise Kurkuma oder nochmals eine Prise Paprika beimischen. |
| E | Den Rahm zugeben – die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. |

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die beiseite gestellten Pilze kräftig braten. Die gebratenen Pilze in den Suppentellern verteilen, Suppe abschmecken, anrichten und mit einem Tupfen Schlagrahm garnieren und nach Belieben frische Peterli oder Schnittlauchröllchen darüberstreuen.

