

Eierschwammerl-Kartoffelsuppe von Brigitte



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Thymian | 1 Teelöffel |
| Weizenmehl (universal) | 1 Esslöffel |
| Butter | 2 Esslöffel |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Suppenwürze / Suppengewürz / Brühsgranulat | 2 Stk. |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | 1 Liter |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 1 Stk. |
| Eierschwammerl / Pfifferlinge | 400 g |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 125 ml |
| Kartoffeln / Erdäpfel | 4 Stk. |
| Zwiebeln | 1 Stk. |

Zubereitung:

Die Eierschwammerl putzen, die Kartoffeln (4 große, oder 8 kleine) schälen und würfelig schneiden, den Zwiebel fein würfelig schneiden.

Die Zwiebel in einem Esslöffel Butter hellbraun rösten, die würfelig geschnittenen Kartoffel und einen Löffel Mehl dazugeben, kurz mitrösten.

Mit dem Wasser aufgießen und die Suppenwürfel, Pfeffer, Lorbeerblatt und ev. etwas Salz dazugeben. Ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt entfernen, mit Thymian würzen, mit einem Stabmixer etwas pürieren (nicht ganz fein, es dürfen ruhig ein paar Kartoffelstückchen drinn sein)

Den Schlag halbweich schlagen und zum Schluß in die Suppe geben (sollte dann nicht mehr kochen)

)
Die Schwammerl mit etwas Butter ein paar Minuten rösten und in die Suppe geben.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1512-Eierschwammerl-Kartoffelsuppe-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at