

## Süßsaure Pilz-Suppe mit Speck

### Für 2 Personen

70 g ger. Speck, in Scheiben	1 Möhre	2 Schalotten
1 feste Kartoffel	250 g Champignons	250 g Egerlinge
1 EL Butter	1 TL Butterschmalz	1 TL brauner Zucker
4 Zweige glatte Petersilie	500 ml Gemüsefond	Rotweinessig
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Möhre ebenfalls würfeln, längs halbieren und in schräge Scheiben schneiden. Die Champignons und die Egerlinge putzen, den Stiel entfernen und die Köpfe vierteln. Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen. Die Schalotten, die Möhren, die Champignons und die Egerlinge kurz anschwitzen. Den braunen Zucker hinzustreuen und etwas karamellisieren lassen. Alles mit einem Schuss Rotweinessig ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Das Ganze mit geschlossenem Deckel ca. zwölf Minuten köcheln lassen. Die Kartoffel schälen und fein hobeln. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Speck in feine Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig anbraten. Kurz vor dem Servieren die geriebene Kartoffel in den Sud geben, damit dieser leicht sämig und fein abgebunden wird. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Rotweinessig und Zucker abschmecken und die Petersilie hinzugeben. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die süßsaure Pilzsuppe auf Tellern anrichten, mit dem Speck garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 29. Juli 2011