

Pilz-Rahm-Suppe

Für 4 Personen:

| | | |
|-------------------|--------------------|------------------|
| 150 g Schinken | 1 rote Zwiebel | 1 EL Tomatenmark |
| 150 g Mischpilze | 0,4 l Rotwein | 0,5 l Sahne |
| 4 Eigelb | 1 Bitterschokolade | 4 Knoblauchzehen |
| Salz, Pfeffer, Öl | Muskat, Zucker | |

Schinken fein würfeln.

Zwiebeln hacken.

Pilze würfeln.

Knoblauchzehen pressen.

Eigelb mit der Sahne aufschlagen.

Schokoladen-Splitter herstellen.

In einem Suppentopf den Schinken in Öl mit Butter anbraten; die Zwiebeln hinzufügen. Die Pilze, die Knoblauchzehen kurz mitbraten lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen; danach vom Feuer nehmen. Mit dem Sahne-Eigelb die Suppe legieren. Schokoladen-Splitter über die Suppe streuen.

NN