

## 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