

Steinpilz-Suppe

Für 4 Personen:

1 Zwiebel	350 g mehlig Kartoffeln	1 EL Butter
1 l Fleischbrühe	150 g Steinpilze	2 Eigelb
150 g Crème-fraîche	Salz, weißer Pfeffer	

Zwiebel abziehen, fein würfeln.

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden.

Pilze säubern, putzen, in feine Scheiben schneiden.

Eigelb mit Crème-fraîche verquirlen.

Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln kurz mitdünsten.

Brühe angießen, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Pilze in die Brühe geben, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Suppe von der Herdplatte ziehen. Eier-Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer würzen, mit Dillspitzen bestreut servieren.

NN