

Mischpilz-Suppe

für 4 Personen	500 g Mischpilze	1 Zwiebel	100 g geräucherter Schweinebauch
50 g Butter	1 TL Zitronensaft	Salz, Pfeffer	1 Pr Muskatnuss
3/4 l Fleischbrühe	0,13 l Sahne	1 Eigelb	Weißwein
1 Petersilie	1 Schnittlauch		

Pilze, wenn nötig, abbrausen, auf Küchenpapier trocknen, putzen und nicht zu klein schneiden.
Zwiebel fein hacken.

Schweinebauch würfeln.

Schnittlauch-Röllchen schneiden.

Butter im Suppentopf zerlassen, Schweinebauch und Zwiebel darin andünsten. Pilze zugeben und wenden, mit Zitronensaft, wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fleischbrühe aufgießen und die Suppe circa 10 Minuten köcheln lassen. Sahne, Eigelb und gehackte Petersilie einrühren, mit Weißwein und evtl. Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch-Röllchen bestreuen.

NN