

SAANER SUNNTIGSSUPPE

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 2 Schalotten, fein gehackt
- Butter zum Andünsten
- 120 g Steinpilze, geputzt, geschnitten
- 120 g Eierschwämmchen, geputzt, geschnitten
- 8 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
- 3 TL Mehl
- 1 dl Milch
- ½ Rahm, geschlagen
- Salz, Pfeffer
- 2 Scheiben Weissbrot, klein gewürfelt
- 15 g Butter
- Petersilie, gehackt



ZUBEREITUNG

- 1 Schalotten in der heissen Butter dünsten, Pilze dazugeben und mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und aufkochen.
- 2 Mehl in der kalten Milch anrühren und unter Rühren dazugiessen. Während 15 Minuten kochen. Den Rahm begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Brotwürfel in der Butter goldbraun rösten. Die Suppe mit Petersilie bestreuen, dazu die Brotwürfel servieren.
- 4 Die Suppe in Tellern anrichten. Mit Petersilie und Brotwürfeln bestreuen.