

## September'19 Eierschwämmli- Suppe

### Vorbereitungen

► 400g Eierschwämmli putzen, die schöneren kleinen beiseitelegen (knapp 1/3), den Rest grob hacken

### Suppe

1 EL Butter	in einer Pfanne erwärmen
2 mittlere Schalotten, grob gehackt 1 Knoblauchzehe, in Scheiben 1 Zweig Thymian	zugeben, kurz mitdünsten
Gerüstete Pilze	zugeben, mitdämpfen
5dl Kalbsfond oder Gemüsebouillon	ablöschen, danach ca. 10 Min. köcheln lassen, Thymian entfernen, pürieren, durusieben, in die Pfanne zurückgeben
2dl Rahm	2/3 davon unter die Suppe heben, den Rest flaumig schlagen, beiseitestellen
Wenig frischer Zitronensaft Wenig Worcestersauce Salz, Pfeffer	Suppe abschmecken
Restliche Pilze 1 EL Butter	die Butter in einer Bratpfanne erwärmen, danach die Pilze kurz darin andünsten
Salz, Pfeffer	abschmecken
1 EL Mehlbutter	nur nach Bedarf damit abbinden, wer sie dicker mag

### Anrichten

2 EL frischgehackte glatte Petersilie Flaumiger Rahm Gebratene Pilze	Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller geben, mit diesen Zutaten garnieren
Evtl. Knoblauchbaguette	dazu servieren