

# Pilzrahmsuppe



## Zutaten: für vier Personen

15 g gedörrte Morcheln  
10 g gedörrte Steinpilze  
10 g gedörrte Totentrompeten  
150 g frische Champignons  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe, 40 g Butter  
1 El Mehl, 1 Liter Hühnerbouillon  
1/4 dl Noilly Prat (trockener Wermut)  
1 Bund Petersilie, 1 Eigelb  
1 dl Rahm, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskat

## Zubereitung:

- Alle Dörrpilze 20 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Abschütten, unter kaltem Wasser gründlich spülen und gut abtropfen lassen. Dann die Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden.
- Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. In der warmen Butter glasig dünsten.
- Alle Pilze dazugeben und anbraten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Dann das Mehl darüber streuen und unter Rühren gut andünsten.
- Bouillon sowie Noilly Prat dazugießen und die Suppe aufkochen. 10 Minuten in der offenen Pfanne kräftig kochen lassen.
- Inzwischen die Petersilie hacken.
- Eigelb mit Rahm und der Hälfte der Petersilie verrühren. Die Suppe vom Feuer nehmen. Einige Esslöffel Suppe mit der Eigelb - Rahm - Mischung verrühren und das Ganze unter Rühren in die Suppe gießen. Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb!
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Die Suppe in Suppentassen oder Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen.