

Pilzklößchen in Brühe

4 Personen



Suppen
Karte Nr. 16

2



Pilzklößchen in Brühe

Suppen
Karte Nr. 16 **2**

Vorbereitungszeit 30 Min. · Kochzeit 15 Min.

100 g Steinpilze
100 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
1 Messerspitze Majoran
1 Eßl. Stärkemehl
100 g Semmelbrösel
ca. 1 l Fleischbrühe

Die fertige Suppe mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sehr heiß servieren.

1. Die Pilze sorgfältig waschen, putzen und dann fein hacken. 1 Eßl. Butter erhitzen und die Pilze darin weichdünsten.

2. Die restliche Butter schaumig rühren und mit den Eiern, Salz und Majoran vermischen. Die abgekühlten Pilze, Stärkemehl und Semmelbrösel zugeben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

3. Die Brühe zum Kochen bringen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in die Brühe legen. Die Pilzklößchen bei mäßiger Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen.