

Pilzsuppe

4 Personen



Suppen
Karte Nr. 9

2



Pilzsuppe

Suppen
Karte Nr. 9 **2**

Vorbereitungszeit 10 Min. · Kochzeit 15-20 Min.

**500 g Mischpilze (fast alle
eßbaren Pilzarten eignen sich)**
1 Zwiebel
**100 g geräucherter Schweine-
bauch**
50 g Butter
1 Teel. Zitronensaft
Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß
 $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe
 $\frac{1}{8}$ l Sahne
1 Eigelb
1 Schuß Weißwein
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

1. Pilze, wenn nötig, abbrausen, auf Küchentrepp trocknen, putzen und nicht zu klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Schweinebauch würfeln.

2. 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 ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Sahne, Eigelb und gehackte Petersilie einrühren, mit Weißwein und evtl. Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.