

# EIERSCHWAMMERLSUPPE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Eierschwammerln/  
Pfifferlinge
- 200 g Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 große Zwiebel
- etwas Butter
- 1 EL Obers / Sahne
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
  
- gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Die Eierschwammerln waschen, putzen, große Stücke zerschneiden. Die Pilze in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben und rösten. Von den gerösteten Eierschwammerln, einige schöne Stücke für die Garnitur beiseite legen.

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas zerlassener Butter glasig anrösten. Eierschwammerln zugeben mit Gemüsebrühe aufgießen, Kartoffelstücke in die Suppe geben und auf kleiner Stufe ca. 20 -30 Minuten weich kochen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Falls sie zu dick ist noch etwas Wasser nachgießen und nochmal kurz aufkochen lassen. Abschließend 1 EL Obers in die Suppe rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.