Eierschwammerlcremesuppe

Mit diesem Rezept bekommt man die Lieben besonders schnell an den Esstisch: Das Geheimnis der feinen Eierschwammerlcremesuppe ist der Extraschuss Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

300 g	Eierschwammerln
100 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Schlagobers
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Majoran
1 Prise	Thymian
1 Prise	Kümmelpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Bündel	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerlcremesuppe** zuerst die Schwammerl gut putzen. Anschließend Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Ein wenig Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anrösten. Schwammerl zufügen und kurz weiterbraten, dabei oft umrühren. Nach Belieben einige Schwammerl für die Garnitur wieder aus dem Topf nehmen und zur Seite legen.

2. Nun die Suppe mit Brühe und Wein ablöschen, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze 10

Minuten köcheln lassen. Unterdessen die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Nach der Garzeit Schlagobers und Kräuter in die Suppe rühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen.

3. Danach den Topf vom Herd nehmen, die Suppe mit dem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Kümmelpulver abschmecken. Mit einem Schuss Schlagobers oder Sauerrahm und eventuell einigen ganzen Schwammerl in vorgewärmten Schalen servieren.

Tipp

Die Eierschwammerlcremesuppe kann man auch mit Champignons oder anderen Pilzen zubereiten.