

# Klare Schwammerlsuppe

Die klare Schwammerlsuppe ist eine traditionelle Vorspeise. Das Rezept hierfür stammt aus der Steiermark.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

1 l	Kalbssuppe
1.5 kg	<a href="#">Pilze</a>
1 Prise	Majoran
1 Prise	Thymian
Nach Belieben	Gemüsewürfel (zum Garnieren)
Nach Belieben	<a href="#">Pilze</a> (Streifen zum Garnieren)
Nach Belieben	Kerbel (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für die klare Schwammerlsuppe die Pilze sorgfältig putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Einige Scheiben beiseite legen. Majoran und Thymian waschen und fein hacken und mit den Pilzen in die Suppe geben. Ca. 45 Minuten kochen.
2. Abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Bis zur gewünschten Konzentration einkochen lassen. Kerbel waschen, trockenschwenken und fein hacken. Mit Gemüsewürfeln, den Pilzstücken und Kerbel garnieren und servieren.

## Tipp

Die klare Schwammerlsuppe kann nach Herzenslust verfeinert werden, z.B. mit einer Blätterteighaube, mit verschiedenen Kräutern oder mit Schlagobers.