

# Kulajda - Böhmisches Pilzsuppe

Das Rezept für Kulajda - Böhmisches Pilzsuppe mit Kartoffeln und pochiertem Ei ist eine Suppen-Spezialität.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

250 g	Waldpilze
1 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Mehl
2 EL	Öl
1 l	Gemüsebrühe
5 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	Lorbeerblätter
5 Stk.	Pimentkörner
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
250 g	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Spritzer	Essig
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Bund	Dill (frisch)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Für die **Kulajda - Böhmisches Pilzsuppe** die Pilze putzen und in kleine Stück schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel zerschneiden. Die Butter und Öl in einem Topf geben und erhitzen, Mehl hinzufügen, verrühren und eine Mehlschwitze bereiten. Die Gemüsebrühe hinzugießen, Pilze, Kartoffeln, Piment, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer zur Suppe geben und zirka 25 Minuten gar kochen.

2. Jetzt das Schlagobers mit 3 EL Suppe vermengen und in die Pilzsuppe einrühren. Mit Essig und Zucker abschmecken. Den frischen Dill zerhacken und in die Suppe streuen. Die Eier pochieren, wie das funktioniert zeigen wir dir [hier](#). Die Kulajda - Böhmisches Pilzsuppe in Teller anrichten und mit je einem pochierten Ei garnieren.

## Tipp

Für die Kulajda - Böhmisches Pilzsuppe kann anstelle von Schlagobers, Sauerrahm und anstelle von pochiertem Ei auch ein hartgekochtes Ei verwendet werden.