Kulajda - Böhmische Pilzsuppe

Das Rezept für Kulajda - Böhmische 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	Butter
2 EL	Mehl
2 EL	Öl
1 l	Gemüsebrühe
5 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	Lorbeerblätter
5 Stk.	Pimentkörner
	Salz und Pfeffer
250 g	Schlagobers
1 Spritzer	Essig
1 Prise	Zucker
1 Bund	Dill (frisch)
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die **Kulajda - Böhmische 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 - Böhmische Pilzsuppe in Teller anrichten und mit je einem pochierten Ei garnieren.

Tipp

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