

Bergeller Brotsuppe mit marinierten Steinpilzen

Rezept für 8 Personen

50 g Butter
150 g in kleine Stücke geschnittenes Weissbrot ohne Kruste
75 g feingehackte Zwiebeln
1.5 Lt. Hühnerbouillon
1 Eigelb
1.5 dl Vollrahm
2 EL feingeschnittener Schnittlauch
150 g frische oder tiefgekühlte Steinpilze
2 feingehackte Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Brotwürfel und die Zwiebeln in der Butter andünsten, mit der Bouillon auffüllen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Durch das Pass-vite mit der groben Scheibe treiben, in den Topf zurückgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Eigelb und den Rahm darunterziehen (nicht mehr kochen).

Die tiefgekühlten Steinpilze im Salzwasser 2-3 Minuten kochen und danach gut abtropfen lassen. Frische wie tiefgekühlte Steinpilze in Scheiben schneiden und in dem nicht zu stark erhitzen Olivenöl mit dem Knoblauch gut dünsten. Die Suppe in Suppenteller anrichten, die Pilze und den Schnittlauch darüber geben.

BUN APPETIT !