



## Eierschwämmchensuppe

Sobald die kältere Jahreszeit beginnt, mag ich gerne eine wärmende Suppe. Damit nicht immer die gleiche Suppe auf den Tisch kommt, wechsele ich sehr gerne ab und probiere Neues aus.

Als wir letzthin durch den Wochenmarkt liefen, boten sie Eierschwämmchen an. Bei uns heissen sie Eierschwämmchen, in Deutschland werden sie Pfifferlinge genannt. Sie lachten mich an. Ich liebe Pilze, aber die Passion diese selber zu sammeln, habe ich leider von meinem Vater nicht geerbt.

So bleibt mir nichts anderes übrig, die Pilze zu kaufen, wenn ich diese auch geniessen möchte. :-D

### Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

250 g Eierschwämmchen (Pfifferlinge) + einige Eierschwämmchen für die Dekoration

1 grosse Kartoffel ca. 200 g

1 Zwiebel

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Mehl

650 ml warme Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer nach Bedarf

100 ml Rahm (Sahne)

Petersilie zum Dekorieren

## **Zubereitung**

Eierschwämmchen (Pfifferlinge) mit Hilfe eines Pinsels vorsichtig abpinseln und nur kurz unter fliessendem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen. Grosse Pilze zerkleinern. Kleine Pilze halbieren.

Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und klein hacken.

In eine Pfanne das Olivenöl erhitzen. Gehackte Zwiebel dazu geben und auf mittlerem Feuer dünsten lassen. Sobald die Zwiebel glasig ist, die Pilze und die Kartoffelwürfel dazu geben. Ebenfalls einige Minuten dünsten lassen.

Ein Esslöffel Mehl darüber verteilen.

Mit der warmen Gemüsebrühe ablöschen und während ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und einige Eierschwämmchen für die Dekoration darin anbraten. Danach bis zum Servieren beiseitestellen.

Wenn die Suppe fertig gekocht ist mit Hilfe eines Stabmixers oder Standmixer die Suppe pürieren.

Rahm (Sahne) flaumig schlage.

Suppe in vorgewärmte Teller geben. Mit Hilfe eines Löffels etwas geschlagenem Rahm (Sahne) auf die Suppe geben. Mit den gebratenen Eierschwämmchen und Petersilie ausdekorieren und sofort servieren.



Rezept aus dem Blog von [www.deliziedamelia.ch](http://www.deliziedamelia.ch)