



# Stockschwämmchensuppe

Rezept für 4 Personen

|          |                  |
|----------|------------------|
| 250 gr   | Stockschwämmchen |
| 1 EL     | Bratbutter       |
| 1 Stk.   | Zwiebel          |
| 1 Bund   | Schnittlauch     |
| 2 EL     | Mehl             |
| 1 L      | Hühnerbouillon   |
| 2 Becher | Rahm             |
| 2        | Eigelb           |
|          | Salz, Pfeffer    |

Pilze rüsten, in kleine Stücke schneiden. Die Bratbutter erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten.

Die Pilze und den klein geschnittenen Schnittlauch dazugeben, mit dem Mehl bestreuen und alles gut durchdämpfen.

Mit der Bouillon ablöschen und 15 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen, Rahm und die Eigelb verquirlen, unter die Suppe rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nicht mehr kochen, sofort servieren.