

Maipilzsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

150 g frische Maipilze

2 EL Butter

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 EL Mehl

1 L Gemüsebrühe

1 TL Zitronensaft

Muskatnuß

5 EL Schmand

1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1/2 Bund Petersilie, fein geschnitten



Maipilze, *Calocybe gambosa*

Zubereitung:

Butter im Topf schmelzen.

Zwiebel darin einige Minuten glasig dünsten.

Blättrig geschnittene Maipilze zufügen und 5 min. weiter dünsten.

Mehl darüber streuen, alles vermengen und 1 min. köcheln.

Mit Brühe ablöschen, verrühren und zugedeckt für ca. 15 min. köcheln.

Mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Erst kurz vor dem Servieren den Schmand einrühren und mit dem Schnittlauch und der Petersilie bestreuen.

Mit Baguette servieren.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

