

Rotfußsuppe

Zutaten für 4 Personen:

250 g Rotfußröhrlinge,
2 Zwiebeln,
ca. 50 g Butter,
1 EL Mehl,
1 l Gemüse- oder Pilzbrühe,
1 Eigelb,
4 EL Sahne,
Salz, Muskatnuss,
Petersilie



Gemeiner Rotfußröhrling, *Xerocomellus chrysenteron*

Zubereitung:

Pilze putzen, deren Röhren entfernen und in Scheiben schneiden.

Die geschälten Zwiebeln fein hacken.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.

Die Pilze zugeben.

Wenn die Pilzflüssigkeit eingekocht ist, das Mehl über die Pilze streuen und unter Rühren etwas Farbe nehmen lassen.

Die Brühe angießen und die Suppe zum Kochen bringen.

Die Suppe 20 Minuten kochen, etwas abkühlen lassen und einige Pilzscheiben herausnehmen.

Mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend wieder erhitzen.

Das Eigelb mit der Sahne verquirlen.

Den Herd ausschalten.

Etwas Suppe mit der Eigelb-Sahne-Mischung verrühren und alles unter Rühren in die Suppe geben.

Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die restlichen Pilzscheiben der Suppe zugeben und die fein gehackte Petersilie darüber streuen.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

