

Eierschwämmli-Suppe mit Safran (Quelle: Einfach Gut/Globus delicatessa)

Eierschwämmli-Suppe mit Safran

Zutaten:

200 g frische Eierschwämmli

1 Lauch

2 Schalotten

50 g Butter

2 dl gehaltvoller Weisswein

3 dl Hühnerbouillon

4 dl Vollrahm

1 Messerspitze Safranfäden

Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung:

Pilze putzen und waschen, grosse halbieren, auf Küchenpapier trocknen.

Lauch und Schalotten in kleine Würfel schneiden, in der Butter andünsten und die Pilze dazugeben.

Wenn die ausgetretene Flüssigkeit verdunstet ist, mit dem Wein ablöschen und Bouillon dazugießen. Auf zwei Drittel reduzieren, Rahm dazugeben, 1 Minute kochen lassen. Im Mixer pürieren oder durch ein feines Sieb drücken. Noch einmal aufkochen, Safranfäden dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten sind für 4 Portion(en) berechnet.

Tip:

Verwenden Sie zum Kochen den gleichen Wein, den Sie zum Essen servieren. Möglichst einen Elsässer (Riesling, Tokayer, Gewürztraminer) oder einen Viognier aus dem Rhonetal.

Buch:

Einfach Gut/Globus delicatessa