

Herbstrezept

Legierte Eierschwammerlsuppe

Zutaten für 4 Personen:

250 Gramm Eierschwammerl

1 Zwiebel oder Echarlotte

¾ l Rindsuppe

¼ l Obers

3 Eidotter

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel feinkwürfelig schneiden und in heißem Fett anschwitzen. Die geputzten und grob gehackten Eierschwammerl dazugeben, salzen & pfeffern und weiterrösten. Geben Sie davon 4 Esselöffel für die Einlage zur Seite geben. Mit Rindsuppe aufgießen und aufkochen lassen.

Nun den Obers mit dem Eidotter gut verrühren und die Suppe damit legieren¹.

Mit dem Schneebesen am Herd kurz aufschlagen. Achten Sie darauf, die Suppe nicht mehr zum Kochen zu bringen, da die Eidotter ansonsten ausflocken.

Jetzt nehmen Sie die zu Seite gelegten Eierschwammerl und teilen diese auf 4 Suppenteller auf.

Die Suppe vor dem Anrichten noch einmal schaumig aufmixen.

Zu guter Letzt gießen sie die schaumige Suppe über die Eierschwammerl - mit frittiertes Petersilie und Weissbrot Croutons servieren.

Viel Spaß und guten Appetit!

¹

Unter Binden, Abbinden, Abziehen oder **Legieren** wird beim Kochen das Andicken von Flüssigkeiten wie Suppen, und Saucen verstanden, um eine cremigere Konsistenz zu erzielen.