MORCHELCREME-SUPPE



Rezept für 1 Liter

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
150g frische Morcheln	Morcheln halbieren, gut waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
10g Butter 40g Schalotten	In einer Sauteuse die Morcheln in Butter zusammen mit den Schalotten bei starker Hitze anschwitzen. Die Pilze sollten kein Wasser ziehen.
3dl Rahm	Mit dem Rahm ablöschen und einige Minuten kochen.
7dl Geflügelbouillon Salz und Pfeffer	Mit Bouillon auffüllen und weitere 5 Min. kochen lassen und würzen
1 kleiner Strauss Kerbel	Kerbel fein schneiden und dazugeben.
30g kalte Butter 1dl geschlagenen Rahm	Stückchenweise die kalte Butter in die kochende Suppe rühren. Zuletzt Schlagrahm darunter rühren, kurz aufkochen lassen und sofort servieren.

Culinarium