

Morchelsüppchen

6-Personen

Zutaten:

- 30 - gr getrocknete Morcheln
- 1 - weisse Lauchstange (ca. 10-cm lang)
- 30 - gr Mehl
- 30 - gr Butter
- 1 - dl Weisswein
- 1 1/4 - liter Gemüsebouillon
- 1 - dl Rahm
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 1 - grosser Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Die Morcheln 2-Stunden vor der Zubereitung zuerst unter warmen Wasser gründlich spülen, dann mit Wasser bedeckt einweichen; dabei das Wasser noch 2-mal wechseln.

Die Morcheln abschütten, kurz abspülen dann gut ausdrücken. Je nach Grösse der Pilze diese halbieren oder in Streifen schneiden.

Zwei Drittel der Morcheln als Suppeneinlage beiseite stellen.

Die Lauchstange der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Den Lauch und den restlichen Drittel Morcheln darin andünsten.

Das Mehl in ein Siebchen geben und darüberstreuen. Unter Rühren gut 1-Minuten mitdünsten.

Weisswein und Bouillon mischen und langsam unter Rühren dazugiessen. Die Suppe aufkochen.

Zugedeckt auf kleinem Feuer etw 45-Minuten leise kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Suppe durch ein feines Sieb giessen und die Rückstände gut auspressen. Suppe in die Pfanne zurückgeben-

Kurz vor dem Servieren den Rahm und die beiseitegelegten Morcheln zur Suppe geben, aufkochen und noch etwa 5-Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten und mit den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch sofort servieren