

Saaner Sonntagssuppe

4-Personen

Zutaten:

2	-	Schalotten fein gehackt
etwas	-	Butter zum Andünsten
120	-	gr Steinpilze, geputzt, geschnitten
120	-	gr Eierschwämme, geputzt, geschnitten
8	-	dl Hühner- oder Gemüsebouillon
3	-	TL Mehl
1	-	dl Milch
½	-	dl Rahm, geschlagen
2	-	Scheiben Weissbrot, klein gewürfelt
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
15	-	gr. Butter
etwas	-	Petersilie gehackt

Zubereitung:

Die Schalotten in der heissen Butter dünsten, Pilze dazugeben und mitdünsten.
Mit der Bouillon ablöschen und aufkochen.

Mehl in der kalten Milch anrühren und unter Rühren dazu giessen. Während 15-Minuten kochen.

Den Rahm beigeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotwürfel in der Butter goldbraun rösten. Die Suppe mit Petersilie und Brotwürfel bestreuen.

Einfach – und sehr fein !