

# Sauerampfersuppe mit Morcheln und Kartoffeln

4-Personen

---

## Zutaten:

|       |   |                                  |
|-------|---|----------------------------------|
| 20    | - | gr. Morcheln gedörrt             |
| 150   | - | gr. Sauerampfer                  |
| 200   | - | gr. Blattspinat, frisch und zart |
| 200   | - | gr. Kartoffeln, festkochend      |
| 1     | - | Zwiebel mittelgross              |
| 1     | - | Knoblauchzehe                    |
| 1     | - | EL Butter                        |
| etwas | - | Salz                             |
| 8     | - | dl. Gemüsebouillon               |
| 2     | - | dl Rahm                          |
| 2     | - | Eigelb                           |
| etwas | - | Pfeffer aus der Mühle, schwarz   |
| etwas | - | Zitronensaft                     |

## Zubereitung:

Die gedörrten Morcheln in reichlich warmen Wasser 30-Minuten einweichen. Unter fliessendem Wasser gründlich spülen und in Streifen schneiden.

Die Stiele der Sauerampfer entfernen, die Blätter kurz spülen und in Streifen schneiden.

Den Spinat waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls in Streifen schneiden. Kartoffel schälen und klein würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kartoffelwürfelchen beifügen. Leicht salzen und unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten.

Gleichzeitig in einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann Sauerampfer und Spinat beifügen und die Bouillon dazugiessen. Die Suppe einmal kräftig aufkochen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

Wenn die Kartoffelwürfelchen weich sind, die Morcheln beifügen und 2-3 Minuten mitbraten.

Rahm und Eigelb verrühren. Die Suppe nochmals aufkochen, die Rahm-Ei-Mischung unter Rühren beifügen und nur noch gut heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe in tiefe vorgewärmte Teller anrichten und mit der Kartoffel- Morchel- Mischung bestreuen und sofort servieren.