Schwammerl Suppe

Am besten getrocknete Herrenpilze.

Zutaten

Menge
Zutat
Einbrenne
20 g
Butter
50 g
Mehl glatt
Schwammerl
4 dag
Herrenpilze getrocknet
4
Kartoffeln festkochend
Schwammerlsuppe
2
Knoblauchzehen
5 Tropfen
Essig

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Einbrenne (5 Minuten)
☐
1.

20 g 20Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze zerlassen, dann
50 g 50Mehl glatt unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass keine Klumpen entstehen.

Schwammerl (30 Minuten)
☐
2.

4 dag 4Herrenpilze getrocknet in einem Sieb gut abschwemmen und in einen Topf geben, dazu
4 4Kartoffeln festkochend mittelgroß, grob würfelig schneiden und dazugeben.
das Ganze mit Wasser bedecken und rund 20 Minuten kochen lassen.

Schwammerlsuppe (5 Minuten)
☐
3.

Die Suppe ohne den Schwammerln und Kartoffeln nun in die fertige Einbrenne gießen und gut verrühren.
Nun die Schwammerln und Kartoffeln dazugeben und eventuell ein paar Kartoffel zerdrücken. Das Ganze so lange aufkochen bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Falls es zu fest wird mit ein wenig Wasser strecken.
Dazu nun
2 2Knoblauchzehen hineinpressen und mit rund
5 Tropfen 5Essig abschmecken.
Anschließend mit etwas frischer
Petersilie servieren.

- Suppen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste