



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)		
<input type="checkbox"/>	1.	20 g Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze zerlassen, dann 50 g Mehl glatt unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass keine Klumpen entstehen.
Schwammerl (30 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	2.	4 dag Herrenpilze getrocknet in einem Sieb gut abschwemmen und in einen Topf geben, dazu 4 Kartoffeln festkochend mittelgroß, grob würfelig schneiden und dazugeben. das Ganze mit Wasser bedecken und rund 20 Minuten kochen lassen.
Schwammerlsuppe (5 Minuten)		

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	3.	<p>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 Knoblauchzehen hineinpressen und mit rund 5 Tropfen Essig abschmecken. Anschließend mit etwas frischer etwas Petersilie servieren.</p>

Suppen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

40 Minuten

• **Preiskategorie**