



Rezept des Monats

Pilzrahmsüppchen

Zutaten für 8 Personen:

150g	Speck
	Rapsöl
20g	Butter
1kl	Zwiebel
300g	Pilze (Austernpilze, Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, Champignons)
1 EL	Tomatenmark
200ml	Rotwein
1000ml	Sahne
6	Eigelb
50g	Bitterschokolade
	Muskat, Salz, Pfeffer

-
- Den Speck in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Anschließend die Zwiebel in kleinen Würfel schneiden und dazugeben.
- Dann die geschnittenen und geputzten Pilze dazugeben und kurz mitbraten.
- Das Tomatenmark zufügen und mit Rotwein ablöschen.
- 3 Esslöffel Sahne zur Seite nehmen und die restliche Sahne angießen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Die restlichen 3 Esslöffel Sahne mit dem Eigelb mischen, die Suppe vom Ofen nehmen und mit der Ei-Sahne Mischung legieren.
- Mit Schokoladen Raspeln bestreuen und servieren.