

Schwammerlsuppe



Zutaten:

mindestens 1/4 kg Schwammerl (Herrenpilze, Eierschwammerl, od. Champignons; können auch gemischt sein)
1 1/4 Liter Wasser
1-2 größere Erdäpfel in Würfel geschnitten
1 kleine gehackte Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Fett
etwas Mehl
(1-2 Esslöffel Obers oder Sauerrahm, wenn man es mag).

Zubereitung:

Zwiebel feinst hacken und in zerlassenen Fett farblos anschwitzen. Die geschnittenen Schwammerl dazugeben und kurz mitrösten, die Erdäpfel dazu geben, mit etwas Mehl stauben und mit Wasser aufgießen, salzen, pfeffern. Eine viertel Stunde köcheln lassen (bis der Erdäpfel weich sind). Kurz vor dem Servieren eventuell mit Obers oder Sauerrahm (nach Geschmack) verfeinern, mit frischer Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Heidnsterz oder frisches Brot.