

Morchelrahmsuppe

1 Pack Morcheln, eingeweicht
1 Zwiebel
1 EL Butter

Morcheln und Zwiebeln fein hacken und in der Butter 5 Minuten dünsten.

1 dl Weisswein
7 dl Rindsbouillon

Mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillon dazugeben. Während 10 Minuten leicht kochen und danach mit dem Stabmixer pürieren.

2 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Paprika, Sojasauce,
Tabasco, Aromat

Rahm dazugeben und heiss werden lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

steiertisch