

# Kochen mit Max



## Morchelsuppe mit Bärlauch

Rezept für 4 Personen

50 gr	Butter	
400 gr	kleine frische Morcheln	
2	Schalotten	gehackt
$\frac{3}{4}$ lt	Hühnerbouillon	
$\frac{1}{2}$ dl	Weisswein	
1.8 dl	Crème fraîche	Becher
2	Eigelb	
1 dl	Rahm	
	Salz, schwarzer Pfeffer	
4 Blatt	Bärlauch	in feine Streifen schneiden
1 Teel.	Mehl	

1. Morcheln halbieren und gut waschen.
2. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und darin 16 halbe Morcheln ca. 3 Minuten dünsten, dann herausnehmen und für die Garnitur beiseite stellen.
3. Die übrigen Morcheln fein hacken mit der restlichen Butte und gehackten Schalotte gut ansautieren.
4. Mit dem Mehl bestäuben, dem Weisswein ablöschen und der Brühe auffüllen, ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Den Becher Crème fraîche zugeben kurz aufkochen und vom Herd ziehen.
6. Eigelb und Rahm vermischen und mit dem Schneebesen der Suppe beigegeben. Nun die Suppe unter Rühren erhitzen, bis sie sämig wird. Vorsicht Suppe darf nicht mehr kochen !
7. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Morcheln (Garnitur ) in Suppentellern verteilen und mit dem geschnittenen Bärlauch bestreuen.