Nah&Frisch



Martina Lessing | Professional

Eierschwammerlsuppe mit Bröselknödel

Suppe | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ○ ○ ○ ○ **Zeit: 60 min.**

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Die Kartoffel schälen und würfeln. Die Butter und das Öl erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Die geschnittenen Eierschwammerln und die Kartoffel dazu geben und weitere 5 Minuten mitbraten.

Die Suppe angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Obers pürieren und abschmecken.

Für die Knöderln die Butter mit dem Eidotter verrühren. Die warme Milch über die Semmelbröckerln gießen, kurz anziehen lassen und dann mit der Butter und dem Eidotter vermischen. Gehackte Petersilie und Brösel untermischen. Würzen.

Die Knöderln in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Zu guter Letzt: In Suppentassen füllen, die Knöderln einlegen und mit ein paar Spritzer Kernöl und gehackter Petersilie servieren.

Fotocredits: Andrea Sojka

Zutaten

- 700g Eierschwammerln geputzt
- 3 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 kleine mehlige Kartoffeln
- 1,2 l Gemüsesuppe
- 300ml Schlagobers
- **Bröselknödel**
- 50g Semmelbröckerln
- 100ml warme Milch
- 1 Eidotter
- 30g weiche Butter
- 30g Brösel
- Petersilie
- **Garnitur**
- Kernöl und frische Petersilie