

Champignon-Suppe

Für 2 Personen

350 g braune Champignons	1 Zwiebel	1 Zitrone, unbehandelt
1 Ei	25 g Butter	1 EL Mehl
375 ml Hühnerfond	3 EL saure Sahne	100 ml Schlagsahne
0,5 Bund glatte Petersilie	6 Walnusskerne	Curry
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel sowie die Champignons darin andünsten. Anschließend mit dem Hühnerfond ablöschen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry abschmecken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Ei darin zehn Minuten hart kochen. Das Mehl mit der sauren Sahne verrühren und in die Suppe geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schlagsahne und etwas Zitronensaft ebenfalls in die Suppe geben und aufkochen lassen. Die Blätter der Petersilie abzupfen und klein hacken. Das Ei pellen und klein schneiden. Die Walnüsse hacken. Die Suppe mit dem Ei und den Walnüssen auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Roswita Stoschus am 2. August 2011