

Schwammerl-Suppe mit Heiden-Sterz und Knusper-Grammeln

Für zwei Personen

Für den Heidensterz:

1 Tasse Heidensterzmehl Grammelschmalz Salz

Für die Schwammerlsuppe:

200 g TK-Steinpilze 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen

500 ml Gemüsefond 10 ml trockener Weißwein 2 EL Mehl

150 ml Sahne $\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie Butter

Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Knuspergrammeln:

50 g getrocknete Grammeln

Für den Heidensterz:

1 $\frac{1}{2}$ Tassen Wasser in einem Topf großzügig salzen und zum Kochen bringen. Mehl einrühren und solange ziehen lassen, bis sich Klumpen bilden. Mit einer Fleischgabel zerteilen und die Klumpen in einer Pfanne in Grammelschmalz anbraten.

Für die Schwammerlsuppe:

Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und bei schwacher Hitze goldig rösten.

Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen.

Steinpilze putzen, in die Suppe geben und kochen lassen, bis die Pilze bissfest sind. Sahne hinzugeben und Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und über die angerichtete Suppe streuen.

Für die Knuspergrammeln:

Pfanne erhitzen, die Grammeln knusprig braten und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 05. Februar 2020