

Morchelsuppe mit Sternentoast



Suppe für 6 Personen

Einkaufsliste

- 25 g getrocknete Morcheln**
- 1 Lauchstange**
- 30 g Butter**
- 30 g Mehl**
- 1 dl Weisswein**
- 1 L Gemüsebouillon**
- 1 dl Rahm**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1 Bund Schnittlauch**

Toastbrot

Vorbereiten

- a Die getrockneten Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen.
- b Dabei das Wasser 1 - 2 mal wechseln.
- c Die Morcheln nochmals abspülen und dann gut ausdrücken.
- d Die Morcheln in feine Streifen oder Stücke schneiden.
- e Ein Drittel der Morcheln als Suppeneinlage beiseitestellen.
- f Von der Lauchstange nur das Weisse (ca. 10cm) abschneiden, halbieren, gut ausspülen und in feine Streifen schneiden.
- g 1 Liter Gemüsebouillon erwärmen und 1 dl Weisswein dazugeben.
- h Den Schnittlauch waschen und fein schneiden.
- i Die Kaffeetassen vorwärmen.

Zubereiten

- j In einer Suppenpfanne 30 g Butter erwärmen.
- k Die Lauchstreifen und 2/3 der Morcheln darin gut andünsten.
- l 30 g Mehl mit einem Siebchen darüberstäuben.
- m Unter stetem Rühren noch gut 1 Minute mitdünsten.
- n Die Gemüsebouillon mit Weisswein vermischt langsam unter Rühren dazugiessen.
- o Die Suppe aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 45 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- p Anschliessend die Suppe durch ein feines Sieb giessen und die Rückstände gut auspressen.
- q Die Suppe in die Pfanne zurückgeben.

Bis hierher kann die Suppe gut einen halben Tag im voraus zubereitet werden.
- r 6 Toastbrotsciben toasten und Sterne ausstechen.
- s Vor dem Servieren 1 dl Rahm und 1/3 der Morchelstücke in die Suppe geben.
- s Aufkochen und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- t Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- u Die Suppe in vorgewärmte Kaffeetassen anrichten und mit dem Schnittlauch und den Toaststernen garnieren und sofort servieren.