

Rezept Januar 2012 - Pilz- Essenz mit Crêpes

Für 6 Personen



Zutaten

1	Bund Schnittlauch	10 g.	Getr. Pilze (WL)
1	Ei	600 g	Champignons
120 g	Mehl	1 kl.	Zwiebel
250 ml	Milch	1 EL	Butter
	Salz	50 ml	Trockener Sherry
	Muskat	1,2 l	Pilz- oder Gemüsefond
	Butter		Salz, Pfeffer

So geht's

Für die Flädle Ei, Mehl, Milch, Salz und Muskat glatt rühren, Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

Getr. Pilze in 100ml warmem Wasser einweichen. Champignons putzen, einige Köpfe zurückhalten, restliche Pilze klein schneiden. Zwiebel in Butter andünsten, Pilze dazugeben, mit Sherry ablöschen. Eingeweichte getr. Pilze ebenfalls klein schneiden und dazu geben, Fond angießen und alles 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein Tuch und Sieb in einen Topf abgießen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Crêpe-Teig dünne Crêpes ausbacken, je nach Anlass Flädle oder andere Formen ausstechen. Pilze ebenfalls in Scheiben schneiden oder ausstechen. Einlage in Suppentellern verteilen, heiße Suppe darüber gießen und anrichten.

- Rezept Januar 2012 -