



Schwammerlsuppe

Zubereitung

Die Schwammerl gut putzen und in Scheiben schneiden. Den Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Das restliche Gemüse in Würfel schneiden. Die Schwammerl in heißem Fett gut anrösten, die Zwiebel dazugeben und ebenso mitrösten. Das geschnittene Gemüse dazugeben, gut durchrühren und mit Mehl stauben. Mit einem guten Schuß Essig löschen und mit der Suppe aufgießen. Die Gewürze dazugeben und alles für etwa 30 min. köcheln lassen. Ab und an mal umrühren.

Zum Schluß die Zweige und Blätter entfernen und nochmals fein abschmecken.

In tiefen Tellern anrichten, mit frischem Schwarzbrot servieren und wer mag, kann auch noch einen Klecks Sauerrahm draufsetzen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

- 25 dag Eierschwammerl
- 3 große Kartoffeln
- 1 große Karotte
- 1 handvoll Erbsen
- 1 Stange Sellerie frisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Maggikraut
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 1 Teelöffel Kümmel, im Mörser zerstoßen
- 1 Esslöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Staubpaprika
- 1 guter Schuß Essig
- etwas Mehl, zum Binden
- 1 ½ Liter Suppe
- Petersilie
- Schnittlauch