

Morchelsuppe Wäggiser Art

Zutaten für 4 Personen

100	g	Morcheln, frisch ¹	Entstielen, mehrmals waschen, grosse Morcheln halbieren.
1		Karotte	In feine Streifen schneiden (Julienne)
80	g	Knollensellerie	In feine Streifen schneiden
½		Zwiebel	Fein hacken
1	EL	Butter	Erhitzen, Zwiebel und Gemüse im Butter anziehen. Morcheln begeben und zugedeckt 10 Min. dünsten.
8	dl	Bouillon (hausgemacht)	Begeben und langsam erhitzen.
		Salz, Pfeffer	Abschmecken
2		Eigelb	
1	dl	Rahm	Rahm und Eigelb verquirlen, in Suppe geben und knapp bis zum Kochen kommen lassen. Sofort anrichten und mit frischem Bauernbrot servieren

¹ Anstelle von frischen können auch 20 g getrocknete, eingelegte Morcheln verwendet werden.