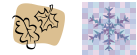


Morchel Cremesuppe mit Birnen



Zutaten:	Zubereitung:
<p>10 g getrocknete Morcheln 250 ml warmes Wasser</p>	<p>Ca. 1 Stunde einweichen. Anschließend in einem Sieb gut abbrausen und in Streifen schneiden. Das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter gießen und auffangen.</p>
<p>2 Schalotten 40 g Butter 50 g Mehl 1 l Einweichwasser (ggf. mit Wasser ergänzen)</p>	<p>Schälen, in feine Würfel schneiden. In einem Topf schmelzen, die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Morcheln dazugeben, kurz mitdünsten. Darüber streuen, anschwitzen, bis sich ein weißlicher Belag auf dem Topfboden bildet. Ablöschen.</p>
<p>1 feste Birne 15 g Butter 15 g Zucker Salz, Pfeffer 1 TL Zitronensaft</p>	<p>Waschen, evtl. schälen, vierteln, entkernen, in dünne Schnitze schneiden. In einer Pfanne schmelzen, die Schnitze darin ca. 3-4 Minuten hellbraun braten. Würzen.</p>
<p>50 g Sauerrahm Salz, Pfeffer</p>	<p>Suppe verfeinern. Würzen, abschmecken</p>
<p>Anrichten: Die Suppe in vorgewärmte Teller geben und jeweils mit einem Birnenschnitt garnieren.</p>	

