

## Cremige Eierschwammerl-Suppe (Pfifferling-Suppe)

Da mein Schwiegervater im Sommer gefühlt mehr Zeit im Wald als zu Hause verbringt, haben wir immer genug von den kleinen gelben Köstlichkeiten vorrätig. Deshalb können wir jederzeit unsere Kreativität mit den Pilzen in der Küche ausleben und unsere Lieblingsgerichte zaubern. Diesmal wollen wir dieses traumhafte Süppchen mit euch teilen, es kommt mit sehr wenigen Zutaten aus und ist superschnell zubereitet! Lasst uns gemeinsam loslegen ...



### Rezepttyp

- Suppe/Vorspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
  - ca. 40 Minuten Zubereitung

### Zutaten für 4 große Teller

#### für die Suppe:

- 1 große gelbe Zwiebel geschält
- 1 gehäuften EL vegane Butter
- 450g frische Eierschwammerl (Pfifferlinge) geputzt und je nach Größe zerkleinert
- 3 EL glutenfreies Mehl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 150ml veganes Schlagobers (Sahne) zum Kochen
- Salz und Pfeffer

#### weitere Zutaten:

- frische Petersilie gehackt
- 4 Scheiben (glutenfreies) Brot

### Allergiehinweise

- Glutenfrei

## Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Die Zwiebel mit Hilfe einer Vierkantreibe fein reiben oder alternativ sehr fein würfeln.
2. In einem Suppentopf die Butter schmelzen und die geriebene Zwiebel mit einer Prise Salz glasig anbraten.
3. Das Mehl dazugeben und unter Rühren für 1 Minute mitrösten.
4. Die Zwiebel-Mehl-Mischung mit der Gemüsebrühe aufgießen und mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.
5. Die Suppe zum Kochen bringen, die Eierschwammerl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt auf kleiner Flamme für 20 Minuten köcheln lassen. Öfters umrühren, damit sich nichts anlegt!
6. Das Schlagobers zur Suppe geben und noch einmal mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
7. Die Eierschwammerl-Suppe mit frisch gehackter Petersilie großzügig bestreuen und mit Brot servieren.



## Rezeptbeschreibung

Ihr möchtet ein gehaltvolleres Süppchen? Kein Problem, einfach zwei mittelgroße gewürfelte Kartoffeln in der Suppe mitkochen! Oder ihr seid so crazy wie wir, dann gibt es anstelle des Brotes eine gute Portion frittierte Sonnenstrahlen aka Pommes dazu. 😊

**i** FOKUS DER WOCHE: [Eierschwammerl/Pfifferlinge](#)

Viel Erfolg beim Nachkochen – leben und leben lassen, ist das Motto!

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik