

REZEPT

ELTV SUPPE



MORCHELCREMESUPPE VON

ERNESTO OPPLIGER

FONDUE CHINOISE BOUILLON

ZUTATEN

- 10-15 GROSSE GETROCKNETE MORCHELN
- 2 EL GETROCKNETES GEMÜSE
- 1 SCHALOTTE
- 1 EL (MORGA) GEMÜSEBOUILLON
- 2 DL BURGUNDER ROTWEIN
- 5 DL SELBSTGEMACHTE GEMÜSEBRÜHE
- 1 LITER WASSER

ALLE ZUTATEN IN DAS CHINOISE-PFÄNNCHEN GEBEN UND AUFKOCHEN.

DAS FONDUE CHINOISE ERST MAL GENIESSEN. NACH DEM ESSEN DIE KONZENTRIERTE SUPPE WEITER VERARBEITEN, ODER BEI SEITE STELLEN.

MORCHELCREMESUPPE

ZUTATEN

- 2,5 DL VOLLRAHM
- 1 SCHUSS PORTWEIN
- ETWAS PETERSILIE (FÜR DIE DEKORATION)
- 2 SPRITZER BALSAMICO GLASSE
- WASSER NACH BELIEBEN

ZUBEREITUNG

- DIE KONZENTRIERTE SUPPE ETWAS ERWÄRMEN.
- PRO TELLER 1-2 MORCHELN.
HERAUSNEHMEN UND BEISEITE STELLEN.
- DIE SUPPE MIT DEM PÜRIERSTAB PÜRIEREN.
- BEI KLEINER HITZE KÖCHELN LASSEN.
- IN EINER SCHÜSSEL DEN VOLLRAHM ANSCHWINGEN, SO DASS ER LEICHT SÄMIG WIRD. EIN KLEINER TEIL IN EIN KRUG GEBEN UND MIT 2 SPRITZER BALSAMICO GLASSE VERRÜHREN.
- DIE BEISEITEGESTELLTEN MORCHELN IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN.
- DEN RAHM UNTER DIE SUPPE ZIEHEN UND AUF ESSTEMPERATUR ERWÄRMEN.
- IN VORGEWÄRMTE TELLER ANRICHTEN, DIE MORCHELSCHEIBEN GLEICHMÄSSIG VERTEILEN, MIT BALSAMICO GLASSERAHM UND PETERSILIE DEKORIEREN.
- SERVIEREN!

EN GUATA!

EUER ERNESTO