



Morchel Schaumsüppchen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Leichtes Luxus Süppchen für einen besonderen Anlass

Zutaten

- 30 g getrocknete Spitzmorcheln, gewaschen, eingeweicht
- 1 Stange Frühlingslauch in feinen Streifen, Julienne
- 1 l heller Kalbfleischfond aus dem Supermarkt
- 125 ml flüssige Sahne
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 Cl trockener Sherry
- 30 g Butter für den Ansatz
- 30 g Mehl, gesiebt
- Etwas frischen Schnittlauch, gehackt zum Garnieren
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Morcheln gut ausdrücken und in Streifen schneiden. Das Einweichwasser verwahren, durch einen Kaffee Filter passieren.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Lauch - Julienne in der Butter glasig anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben, etwas zusammen schwitzen lassen.

Schritt4

Mit dem Kalbfleischfond und dem Einweichwasser aufgießen, glatt rühren, ca. 10 min. leise köcheln

lassen.

Schritt5

Danach mit dem Zauberstab auf mixen und die Morcheln, Sherry und die Sahne dazu geben. Ca. 5 min. weiter leise kochen lassen, pikant nach schmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen, dazu eine warme Blätterteig - Käsestange reichen.

Schritt8

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/morchel-schaumsueppchen/>