

Eierschwämmli-Cremesuppe – eine herbstlich-festliche, feine Vorspeise

Der Eierschwamm, auch als Pfifferling bekannt, ist nicht nur in der Schweiz ein beliebter Speisepilz. Vor allem in Bayern hat er viele volkstümliche Bezeichnungen. Man nennt ihn dort auch Gelbschwammerl, Recherl, Reherl, Rehgoassl, Marillenschwammerl, Kragenknöpferl oder Nagerl. Im Süden von Brandenburg kennt man ihn als Koks, in Sachsen ist auch die Bezeichnung Hühnerpilz oder gelbes Hühnel üblich. In Österreich ist er fast ausschliesslich als Eierschwammerl bekannt. Dieser Pilz, der noch vor Jahrzehnten in Mitteleuropa sehr häufig vorkam, ist in den letzten Jahren vor allem im Einzugsbereich der Grossstädte selten geworden. Bisher ist seine Zucht noch nicht gelungen. Das liegt wohl daran, dass sein eigener Lebensraum an Feinwurzeln von Waldbäumen gebunden ist.



Die charakteristischen Merkmale des Eierschwämmli sind der goldgelbe, erst runde und dann leicht trichterförmige Hut und der gleichfarbige sich nach unten verjüngende Stiel, der allmählich in den Hut übergeht. An der Stelle, an der sich bei den Blätterpilzen die Lamellen befinden, besitzt der Pfifferling dicke Leisten, die oft gabelig verbunden sind und am Stiel weit herablaufen.

Das braucht es für 4 Personen:

- 250 g Eierschwämmli (Pfifferlinge)
- 3 dl Hühnerbrühe
- 360 g Voll- oder Halbrahm
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten (einen Teil zurückbehalten zwecks Dekoration)
- 1 gr. Gemüsezwiebel, fein gehackt
- 2 EL Rapsöl oder Butter zum Andünsten
- 1-2 Hand voll Toastbrot-Würfel, klein geschnitten



So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 10 Min. / Garzeit ca. 20 Min.)

1. Eierschwämmli säubern und in kaltem Wasser waschen, anschliessend gut abtropfen lassen.
2. Die Eierschwämmli in Öl oder Butter andünsten, die fein gehackte Zwiebel begeben und unter ständigem Wenden glasig werden lassen. ACHTUNG: Die Zwiebeln dürfen nicht braun werden, weil sie sonst bitter werden.
3. Nun den Schnittlauch untermischen, das Ganze mit der Hühnerbouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten kochen lassen.
4. Jetzt die Mischung mit einem Mixer pürieren und etwas auskühlen lassen.
5. Den Rahm leicht schlagen bis er cremig, aber noch nicht steif ist und kurz vor dem Servieren in die Suppe einrühren.
6. Die Brotwürfeli im Öl oder Butter rösten.
7. Die Cremesuppe in Suppenschalen oder –Teller füllen, mit den gerösteten Brotwürfeli und – wer es gerne mag – etwas Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.



Das passt dazu:

Haben Sie gute „Esser“ am Tisch, oder stehen für nachfolgende Gänge eher leichte statt mächtige Speisen auf der Menükarte, passen leicht geröstete Baguette-Scheiben wunderbar dazu.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Blanc de Noir, Réserve du Patron Hallau AOC: Blanc de Pinot Noir oder kurz Blanc de Noir ein spritziger Weisswein mit feinfruchtigen Aromen. Er wird aus den feinen, handgepflückten Pinot Noir-Trauben (Blauburgunder) frischgepresst und kalt vergoren. Ideal als Apéro, zu Fisch, hellem Fleisch, asiatischen und vegetarischen Gerichten - und immer zum Anstossen. Bestellen Sie ihn [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

