

## **Steinpilzsuppe**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

1 Zwiebel  
300 g Steinpilze  
20 g Butter  
1 Liter Fleischbrühe  
3 Esslöffel Speisestärke

5 Esslöffel Milch  
Salz  
2 Eigelbe  
4 Esslöffel süße Sahne  
Muskat  
Weißer Pfeffer  
1 Bund Petersilie

### **Zubereitung**

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Steinpilze putzen, möglichst nicht waschen, dann in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin glasig braten, dann die Steinpilze zugeben und kurz mitbraten. Die Fleischbrühe zugießen und einmal aufkochen lassen. Speisestärke in der Milch anrühren, die Suppe damit binden, dann salzen und noch einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Eigelb mit der Sahne mischen und unter die Suppe ziehen. Dann mit Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie würzen, noch einmal abschmecken und servieren.

## **Soupe aux cèpes**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

1 oignon  
300 g de cèpes  
20 g de beurre  
1 litre de bouillon de bœuf  
3 cuillères à soupe de fécule

5 cuillères à soupe de lait  
Du sel  
2 jaunes d'œufs  
4 cuillères à soupe de crème  
Un peu de noix de muscade  
Du poivre blanc  
1 bouquet de persil

### **Préparation**

Eplucher et émincer l'oignon. Nettoyer les cèpes (ne pas les laver si possible) et les couper en petits morceaux. Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir l'oignon. Ajouter les morceaux de cèpes et les faire cuire quelques minutes. Verser le bouillon et porter à ébullition. Délayer la fécule dans le lait, et lier la soupe avec ce mélange, ajouter le sel et porter à nouveau à ébullition. Retirer la casserole du feu. Mélanger les jaunes d'œufs à la crème et les ajouter à la soupe. Assaisonner ensuite avec du poivre, de la noix de muscade et le persil haché. Goûter et servir chaud.