



Molkesuppe

Zeit: 40 Minuten **Schwierigkeit:** mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- **80 g** Butter
- **160 g** Schalotten in Ringe geschnitten
- **1** Knoblauchzehe
- **1** Lorbeerblatt
- **1** Thymianzweig
- **125 g** Weißwein
- **1l** Molke
- **120 g** Rahm
- **60 g** verschiedene gezupfte Kräuter z.B. Kerbel, Dill, Schnittlauch, Bohnenkraut, Majoran, Zitronenmelisse, Petersilie

- **20 g** Butter
- **120 g** Pfifferlinge
- Salz, etwas Muskat

Zubereitung

1. 80g Butter schmelzen und Schalotten mit Knoblauch, Lorbeer, Thymian und mit den Stengeln der gezupften Kräutern langsam weich schmoren. Mit Weißwein ablöschen und langsam auf 1/8 einkochen.
2. Molke dazu geben und 5 Minuten köcheln lassen. Knoblauch und Kräuterstengel entfernen, dann mit den gezupften Kräutern mixen und mit Salz und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren.
3. 20g Butter schmelzen und die Pfifferlinge darin langsam schmoren und mit Salz würzen.
4. Pfifferlinge im Teller anrichten und mit Suppe übergießen.

Alma Tipp: Anstatt Pfifferlingen können auch geröstete Speckstreifen verwendet werden.

Alma wünscht einen guten Appetit!