



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Schwammerlsuppe

eine Delikatesse aus Österreich und Bayern.



(c) Marek Gottschalk- fotolia.com

Zutaten für 4 Personen:

- 40 g Butter
- 1 großer Erdapfel (Kartoffel)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Majoran
- 2 EL Mehl
- 1 EL Petersilie
- 300 g Pilze, gemischt
- 1 Prise Salz
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Liter Wasser
- 50 g Zwiebeln

Und so wird es gemacht:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Fett in der Pfanne erhitzen und beides anschwitzen. Die Pilze gründlich putzen, gegebenenfalls klein schneiden und dazugeben. Petersilie und Majoran hinzufügen und alles bei kleiner Flamme ca. 5 Minuten braten. Immer wieder umrühren! Mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, dann in die Suppe geben. Alles ca. 15 Minuten auf mittlerer Hitze kochen. Rahm, Salz und Mehl in einer kleinen Schüssel gut verrühren und in die Suppe einrühren. Fertig!

Guten Hunger!

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

