



Pfifferlingsuppe mit knusprigem Kartoffelstroh

— Suppe —

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, **Speck** fein würfeln, **Pfifferlinge** waschen. **Thymian** waschen und abzupfen.

Zwiebeln in **Butter** andünsten. Hälfte der Thymianblätter und ca. 150g der Pfifferlinge hinzugeben, ca. 4 Minuten anbraten. **Sahne** und **Kalbsfond** dazugeben, ca. 7 Minuten ziehen lassen. Pilzmischung glatt pürieren.

Mehl mit wenig kaltem **Wasser** verrühren, zur Suppe geben und kurz aufkochen. Nochmals mit Pürierstab aufschlagen.

Restliche Butter in Pfanne geben und übrige Pfifferlinge braun braten, Speck hinzufügen und auslassen, zur Suppe geben. Mit **Pfeffer**, **Salz** und **Muskat** abschmecken, mit Thymianblättern bestreuen.

— Kartoffelstroh —

Kartoffeln schälen, in hauchdünne Stäbchen schneiden, umgehend mehrere Minuten in kaltem **Wasser** Stärke ausschwemmen lassen, trocken tupfen.

Kartoffeln kurz in Fritteuse geben oder in Pfanne mit reichlich **Öl** anbraten, **salzen**.

— 4 Portionen —

- 6 Frühlingszwiebeln
- 350g Pfifferlinge
- 80g durchwachsener Speck
- 800ml Kalbsfond
- 6 Thymianzweige
- 150g Sahne
- 2EL Butter
- 2EL Mehl
- Muskatnuss;
frisch gerieben
- Salz
- weißer Pfeffer
-
- 4 große festkochende Kartoffeln
- Frittieröl
- Salz