

Westfälische Bauernsuppe

Zutaten für vier Personen:

2 Möhren,
2 gr. Kartoffeln,
 $\frac{1}{2}$ Selleriekrolle,
2 Stangen Lauch,
250g frische Pfifferlinge,
40g Räucherspeck (oder Würstchen),
1 Zwiebel,
1 Liter Gemüsebrühe,
 $\frac{1}{2}$ Packung Kartoffelpüreepulver
20g Margarine,
1 Knoblauchzehe,
1 Eigelb,
2 EL Sahne,
1 Bund Petersilie,
Majoran, Pfeffer, Muskat und Salz zum Würzen.

Beilage: kräftiges Bauernbrot

Zubereitung:

Den Speck würfeln, in der heißen Margarine auslassen. Die Zwiebel kleinschneiden, hinzugeben und goldgelb braten.

Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Alles im Fett kurz dünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Nicht zu lange kochen lassen, denn das Gemüse soll noch `Biß` haben. Dann die Pfifferlinge hinzugeben. Frische Pfifferlinge etwas eher in die kochende Suppe geben, als die Pilze aus der Dose.

Dann kommt das Püreepulver dazu, damit alles etwas sämiger wird, kurz aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

Das Eigelb mit der Sahne vorsichtig unter die Suppe heben. Den Kochtopf dabei von der Kochstelle nehmen. Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt alles. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

aus: Westfälisches Kochbuch