

Feine Bier-Pilz-Suppe mit Blätterteighaube überbacken



Vorgeschlagen von: am So 30 Aug 2009 21:51:22 CEST

Beschreibung

Zutaten

- 250 g frische Champignons, je nach Saison auch andere frische Pil (Pfifferlinge, Steinpilze etc.)
- 2 Zwiebeln
- 100 g durchwachsener Speck
- 10 g Butter
- 5 Stengel Petersilie
- 1/2 l Eibauer Pilsner
- 200 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben (250 g) TK-Blätterteig
- 1 Eigelb

Zubereitung

Die Pilze sorgfältig putzen und klein würfeln. Die Zwiebeln und den durchwachsenen Speck ebenfalls würfeln. Zunächst den Speck in der Butter anbraten, dann die Zwiebeln und die Pilze zugeben und bei starker Hitze kurz anbraten, aber nicht zu braun werden lassen, mit dem Bier ablöschen. Die Petersilie fein hacken und zugeben. Die Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 5 Minuten köcheln lassen.

In 4 ofenfeste Suppentassen füllen, den Rand der Tassen mit Eigelb bepinseln.

Den aufgetauten Blätterteig ausrollen und 4 Kreise ausstechen, die im Durchmesser etwas größer als die Suppentassen sein sollten. Diese Teigdeckel auf die Suppentassen legen und am Rand gut festdrücken. Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200°C circa 20 Minuten backen lassen, bis die Blätterteighaube schön aufgegangen und goldbraun ist.

Dazu passt frisches Weißbrot und unser edles Eibauer Pilsner.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	