Bouillon mit Steinpilzen und Flädli

Zuerst waren die Flädli, genauer, die Omelette da. Von einer überzähligen Crêpe Parmentier. Dann der Gedanke an die gute alte Flädlisuppe. Und noch etwas Luxus: Frische Steinpilze vom Markt.

Eine feinwürzige Bouillon (Himalaya von Nahrin), die den Geschmack der frischen Steinpilze nicht überdeckt, dazu ein Stück gutes Brot: Eine einfache, delikate Vorspeise mit der man auch bei Gästen punkten kann.

Das Rezept kann natürlich auch mit getrockneten Steinpilzen zubereitet werden, die sogar noch geschmacksintensiver sind.

Zutaten (pro Portion)

80g	frische Steinpilze
1	kleine Schalotte
1	Omelett
2,5dl	vegetabile Bouillon
	etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

Steinpilze mit einer weichen Bürste trocken reinigen. In nicht zu grosse Stücke schneiden, damit man sie mit dem Löffel essen kann.

Schalotte längs halbieren und in Streifen schneiden.

Schalotten ca. 1-2 Minuten in Bratbutter andünsten, dann die Steinpilze zugeben. Ab und zu wenden. Schwarzer Pfeffer direkt darüber mahlen.

Die Steinpilze sollten leicht bräunliche Stellen zeigen.

Bouillon aufsetzen , aufkochen. Steinpilze zugeben und ca. 2-3 Minuten mitköcheln.

In Suppenteller anrichten und grosszügig in Streifen geschnittene Omelett (Flädli) zugeben.