



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## **Pfifferlingsuppe mit Steinpilz-Maultaschen und Waldziest**

Für 4 Personen:

500 g	Pfifferlinge	– Für die Pfifferlingsuppe die geschnittenen Pfifferlinge leicht in der Butter rösten. Das in feine Streifen geschnittene Lauchweiss dazugeben und andünsten.
50 g	Butter	
50 g	Lauchweiss	
50 g	Butter	– Mit zerlassener Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit Weisswein, Milch und dem Fond ablöschen. Die gerösteten Pfifferlinge dazugeben und einmal aufkochen lassen. Alles pürieren und durch einen Haarsieb streichen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
50 g	Mehl	
100 ml	Weißwein	
500 ml	Milch	
500 ml	Geflügel-Fond	
	Salz	
	Muskatnuss	
	Liaison:	– Zum Legieren der Suppe Sahne und Eigelbe miteinander verrühren und langsam mit der Suppe verdünnen. Auf mittlerer Hitze andicken. Mit Butterstückchen aufmontieren.
250 ml	Sahne	
5	Eigelbe	
50 g	Butter	
120 g	Pfifferlinge, gebraten	
	Frischen Waldziest	
	Waldziestöl (siehe extra-Rezept)	
4 Stk.	Steinpilzmaultaschen(siehe extra-Rezept)	