



Rahmsüppchen mit Morcheln

120 g frische Morcheln oder 25 g getrocknete Morcheln	für einige Stunden in lauwarmem Wasser einweichen, durch ein Sieb abschütten, dabei das Einweichwasser auffangen. Einweichwasser durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abgiessen. Morcheln der Länge nach halbieren. Mehrmals abwechslungsweise in kaltem und heissem Wasser waschen. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser gut abbrausen, etwas abtropfen lassen, eventuell nochmals etwas kleiner schneiden
2 EL Butter	in einem Suppentopf erhitzen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, in der Butter andünsten
200 g Lauch	rüsten, waschen, in Stücke schneiden
400 g Kartoffeln	waschen, schälen, waschen, in Stücke schneiden, dazu geben und kurz mitdünsten
1 EL Mehl	darüber stäuben
2 dl Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen, das Morchel-Einweichwasser beifügen
1 Liter Gemüsebouillon	dazu giessen, aufkochen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren
3 dl Saucenhalbrahm	dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
2 EL Butter	in einer kleinen Bratpfanne erhitzen, die Morcheln kurz andünsten
2 EL Cognac	ablöschen, vollständig einkochen lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen, die Morcheln in heisse Suppentassen verteilen
1 dl Vollrahm	in eine kleine Schüssel giessen
2-3 getrocknete Morcheln	im Mörser sehr fein zerreiben, in den Vollrahm rühren und einige Zeit stehen lassen. Anschliessend fast steif schlagen. Je einen grossen Löffel Morchelrahm auf jede Suppe geben
½ Bund Petersilie	hacken, über die fertige Suppe streuen