

# NFZ-REZEPT

Zutaten  
für die Vorspeise:

- 1 kleine Zwiebel
- ¼ Sellerieknollen klein
- 350 g frische Eierschwämmli
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 2 dl Weisswein trocken
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Petersilie fein gehackt

Vor- und  
Zubereitung:  
15 Minuten  
Kochzeit:  
20 Minuten

## Eierschwämmli-Suppe **Für 6 Personen**

Zwiebel schälen und klein hacken. Den Sellerie rüsten und kleinschneiden. Die Eierschwämmli gut mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Pilze je nach Grösse zerkleinern.

In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Den Sellerie und die Eierschwämmli dazugeben und kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstreuen und gut mischen. Mit der Bouillon und dem Weisswein ablöschen und die Suppe auf mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.

Die Hälfte des Rahms beifügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Cayennepfeffer abschmecken.

Den restlichen Rahm steif schlagen und die in den Tellern angerichtete Suppe zusammen mit der Petersilie damit garnieren.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



**TSCHANNEN**  
FLEISCH & WURSTWAREN

[info@tschannen-metzg.ch](mailto:info@tschannen-metzg.ch)  
[www.tschannen-metzg.ch](http://www.tschannen-metzg.ch)  
Tel. 061 841 13 10 · 4312 Magden

**Grosse Auswahl an:** Verschiedenen Festbraten, frische Kaninchen und Schweizer Poulets, zarte Rehschnitzel, Hirschentrecôte, Rehrücken.

**Verschiedene Filets im Teig (auf Bestellung):** Schweinsfilet im Teig Kalbsfilet «Wellington» · Rindsfilet «Wellington»

**Öffnungszeiten am 24. und 31.12. 2018**

Magden: 08.00 – 14.00 Uhr, Tel. 061 841 13 10

Muttenz: 07.30 – 14.00 Uhr, Tel. 061 462 17 16

Gerne nehmen wir schon heute  
Ihre Bestellung entgegen.



SCHWEIZER FLEISCH  
Alles andere ist Beleg.

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an [redaktion@nfz.ch](mailto:redaktion@nfz.ch)

**NEUE FRICKTALER ZEITUNG**

**FRICKTALER  
MEDIEN AG**