


# Pilz-Bouillon mit Eierstich

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/02/pilz-bouillon-mit-eierstich/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/02/pilz-bouillon-mit-eierstich/)

## Zutaten für 12 - 15 Personen:

- 2 kg Rosé Champignons
- 120 g getrocknete Steinpilze
- 4 Zweige Rosmarin
- 10 Zweige Thymian
- 10 Wacholderbeeren
- 4 Liter Gemüsefond
- 150 ml Sherry
- 8 Eier
- 400 ml Milch
- 4 EL Sahne
- 2 Bund Petersilie
- 4 EL Butter
- etwas Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Steinpilze in 800 ml heißem Wasser 15 Minuten einweichen. Die Champignons mit Küchenpapier säubern, Stielenden entfernen. Die Hälfte der Pilze beiseitelegen, den Rest in grobe Stücke schneiden. Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln, 2 Zweige Thymian beiseitelegen. Wacholderbeeren grob andrücken.

Den Fond (alternativ können auch 2 Liter Gemüse- und 2 Liter Pilzfond gemischt werden) mit Champignonstücken, Kräutern, Wacholderbeeren und dem Einweichwasser der Steinpilze in einen Suppentopf geben, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

Eier, Milch und Sahne verquirlen. Die eingeweichten Steinpilze und Petersilie fein hacken. Beides zur Eiersahne geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Eiermilch in eine feuerfeste Auflaufform gießen. Im Wasserbad ca. 20 - 30 Minuten stocken lassen. Anschließend stürzen und in Würfel schneiden.

Übrigen Champignons in Scheiben schneiden, restliche Thymianblätter hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und etwas Öl dazugeben. Die Pilze darin braun braten, salzen und pfeffern und den gehackten Thymian darüber geben. Vom Herd nehmen.

Die Pilzbrühe durch ein Sieb in einen 2. Topf oder eine Terrine umfüllen. Angebratene Pilze und den Eierstich in die Bouillon geben. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Sherry

abschmecken.

Rezept aus dem Kloster Nütschau

Quelle: NDR - Klosterküche vom 4.2.2018