

# Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube

## Zutaten

- ▷ 2 l zarte Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe
- ▷ 100 g getrocknete Steinpilze
- ▷ Petersilienstengel
- ▷ 500 g Blätterteig (tiefgekühlt)
- ▷ 2 Eigelb
- ▷ Gewürze

## Zubereitung

Die zarte Brühe aufkochen. Steinpilze und Petersilienstengel dazugeben und ca. 25 Minuten zugedeckt zart köcheln lassen.

Eventuell nochmals abschmecken, durch ein Tuch passieren und kalt stellen.

Gekühlte Suppe in Tassen füllen, mit einer Einlage versehen, Tassenrand mit Eigelb bestreichen, mit Blätterteig abdecken und am Rand gut andrücken. Etwa 20 Minuten kühl aufbewahren.

Blätterteighaube mit Eigelb bestreichen und in den mit 220° vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 12 Minuten backen lassen.