

# BREZNKNÖDEL SOUFFLE MIT RAHPILZEN

*Zutaten für 4 Personen*

1 Zwiebel fein gewürfelt, 2 EL Butter, 200ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss,  
6 Laugenbrezen, 3 Eier, 1 EL Petersilie fein gehackt  
600g Pilze, 4 EL Butterschmalz, 2 Zwiebeln fein gewürfelt,  
200ml Weißwein, 250ml Hühnersuppe, 250ml Obers, Salz, Pfeffer,  
1 EL Speisestärke, 200ml Obers steif geschlagen

Die Zwiebel in Butter anschwitzen, Milch angiessen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen, aufkochen. Die heisse Milch über die fein gewürfelten Brezen giessen, 20 Minuten ziehen lassen. Eier trennen, Eidotter mit Petersilie unter die Brezenmasse rühren, Eiklar steif schlagen und unterheben. Souffléformen buttern und mit Brösel austreuen. Die Masse 1cm unter den Rand einfüllen, bei 100°C 25 Minuten dämpfen.

Pilze putzen, im Butterschmalz bei hoher Temperatur anbraten, die Zwiebeln zugeben, kurz anschwitzen. Mit Wein ablöschen, die Suppe zugeben und aufkochen. Obers zugiessen, noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und 3 Minuten mitkochen. Geschlagenes Obers unterheben und abschmecken. Soufflés aus der Form stürzen und mit den Rahmpilzen anrichten.