Klassisk svampesuppe

35 g tørrede karljohansvampe
650 g blandede svampe
3 skalotteløg
30 g smør
5 spsk hvedemel
1,5 l hønse- eller grøntsagsbouillon
2 laurbærblade
3 spsk citronsaft
1½ dl piskefløde
2 æggeblommer
Salt og peber

Svampemel: Knus de tørrede karljohansvampe i en morter eller hak dem fint med en kniv.
Skær halvdelen af svampene i halve eller kvarte, hak resten groft. Hak løget fint.
Kom de halve eller kvarte svampe på en tør pande og steg dem ved kraftig varme, til de har afgivet deres væde. Tag dem af panden og kog panden af med lidt af bouillonen.
Sautér de hakkede svampe sammen med løgene i smør i en gryde, til løgene er klare. Drys mel og svampemel over og tilsæt bouillonen lidt efter lidt. Tilsæt også pandeafkoget og kog suppen op.
Tilsæt laurbærblad og de halve/kvarte svampe og lad suppen koge under låg i 20 min. Fjern laurbærbladet.
Rør fløden og æggeblommen sammen og hæld lidt af suppen op i blandingen. Hæld fløde-æggeblandingen op i gryden og varm suppen igennem uden at koge. Tilsæt citronsaft og smag til med salt og peber.