



# Pfifferling-Rahm-Suppe

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

400g Pfifferlinge	1 l Gemüsebrühe
4 Schalotten	100 ml Weißwein
80g Speck	100 g Crème fraîche
50g Butter	1/2 Bund frische Petersilie
1 EL Mehl	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Pfifferlinge putzen und den Speck in Würfel schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden und mit der Hälfte der Speckwürfel in einem Topf mit der Butter anschwitzen. 300 g Pfifferlinge hinzugeben und weiter dünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdunstet ist. Mit 1 EL Mehl bestäuben und nach und nach mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen. Die Suppe bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen und den Crème fraîche unterrühren. Die restlichen Pfifferlinge mit der restlichen Butter anschwitzen und die zweite Hälfte des Specks hinzugeben. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfifferling-Rahm-Suppe auf einem Teller mit frischer Petersilie, den angebratenen Pilzen und dem Speck anrichten.

**Lindchen**  
schmeckt