



Steinpilzsuppe

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

300 g frische Steinpilze (alternativ 50 g getrocknete Steinpilze)	2 EL Butter 1 EL Olivenöl 500 ml Gemüsebrühe	Salz und Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Muskatnuss
1 Zwiebel	200 ml Sahne	2 EL gehackte Petersilie zum Garnieren
2 Knoblauchzehen	100 ml Weißwein (optional)	

Zubereitung

- Vorbereitung der Pilze: Frische Steinpilze säubern und in dünne Scheiben schneiden. Bei getrockneten Steinpilzen diese etwa 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, dann gut abtropfen lassen und ebenfalls in Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch anbraten: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem großen Topf Butter und Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten.
- Steinpilze anbraten: Die vorbereiteten Steinpilze in den Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Das verleiht der Suppe ein intensiveres Aroma.

Lindchen
schmeckt



Steinpilzsuppe

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

- Ablöschen und köcheln lassen: Mit dem Weißwein ablöschen (optional) und einige Minuten köcheln lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Dann die Gemüsebrühe hinzufügen und alles etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.
- Sahne und Muskatnuss hinzufügen: Die Sahne in die Suppe einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Die Suppe noch weitere 5 Minuten sanft köcheln lassen.
- Pürieren und abschmecken: Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Wenn die Suppe zu dick ist, etwas mehr Brühe oder Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nochmals abschmecken.
- Anrichten: Die fertige Steinpilzsuppe in Schalen füllen, mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt frisches Baguette oder ein rustikales Brot.
- Tipp: Für ein besonders intensives Pilzaroma können getrocknete Steinpilze zusätzlich verwendet werden, auch wenn frische Steinpilze zur Verfügung stehen.