



Steinpilzcrèmesuppe

Die Steinpilzcrèmesuppe ist eine der beliebtesten Beutelsuppen in der Schweiz. Gemäss Kassensturz sind aber alle....

Ein wahre Delikatesse ist hingegen eine Suppe aus frischen Steinpilzen, die auch einfach, aber nicht ganz so schnell wie eine Beutelsuppe zubereitet ist, dafür verwöhnt der feine Duft der Pilze bereits beim Kochen die Nase.

Zutaten (2 Teller)

150g frische Steinpilze
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5dl milde Gemüsebouillon
1/2dl Vollrahm
etwas Petersilie
schwarzer Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Steinpilze mit einer Bürste putzen und in Würfel schneiden. Einige schöne Scheiben für die Garnitur beiseite legen.

Zwiebel und Knoblauchzehe hacken und in Olivenöl kurz anschwitzen. Gewürfelte Steinpilze zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, Rahm dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Petersilie grob hacken, ein Teil davon zusammen mit den Steinpilzscheiben für die Garnitur in Olivenöl kurz und heiss anbraten bis die Pilze schöne Röstspuren zeigen.

Suppe in einem Teller anrichten, gebratene Steinpilzscheiben vorsichtig daraufgeben (damit sie nicht gleich absinken) und die Suppe mit etwas Petersilie bestreuen.

