



Suppe

Steinpilzsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

150 gr	Steinpilze
30 gr	Butter
1	feingehackte Eschalotte
2-3 dl	Geflügelbrühe
1 dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Wenig Zitronensaft
1 Prise	Cayennepfeffer
4 EL	steifgeschlagenen Rahm

Zubereitung

Steinpilze

Putzen und eventuell mit einem nassen Tuch abreiben und danach in Scheiben schneiden.

Eschalotte
Steinpilze

Fein hacken und in heisser Butter – unter Rühren – dünsten. Die Pilzscheiben kurz mitdünsten. Für die Garnitur einige Pilzscheiben auf die Seite legen.

Geflügelbrühe
Rahm
Zitronensaft, Salz und Pfeffer,
Cayennepfeffer

Die Geflügelbrühe zu den Pilzen geben und zusammen pürieren. Danach mit dem Rahm verfeinern und das Ganze würzen. Nochmals erhitzen.

Tassen (oder Suppenteller)
vorwärmen

In vorgewärmten Tassen oder Suppenteller anrichten und den Schlagrahm daraufsetzen. Mit den Pilzscheiben garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Anstelle von Steinpilzen können Champignons verwendet werden.
