Steinpilzcremesuppe

Wenn die Pilzsaison beginnt, schlägt die Stunde dieser Steinpilzcremesuppe. Ein Rezept für echte Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 16 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

40 g	Steinpilze
600 ml	Hühnerbouillon
2 Stk.	Schalotten
2 TL	Zitronensaft
100 ml	Sahneersatz (Rame Cremefine zum Kochen)
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Steinpilzcremesuppe** die Steinpilze gründlich putzen, in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schalotten schälen und sehr fein hacken.

2. Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Bis auf einige wenige Scheiben für die Dekoration alle Pilze dazugeben und 1 Minute kräftig anbraten.

3. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und im Mixer fein pürieren. In den Topf zurückgeben und mit der restlichen Bouillon verrühren.

4. Mit einem Schneebesen den Sahneersatz unterrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und nochmal 2 Minuten köcheln lassen.

5. Suppe in Teller füllen, mit den übrigen Pilzscheiben garnieren, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Steinpilzcremesuppe kann nach Belieben mit etwas grob gehobeltem Parmesan verfeinert werden.