Gerstensuppe mit Pilzen

Wenn es im Winter kalt und ungemütlich ist, ist diese Gerstensuppe mit Pilzen Balsam für Körper und Geist. Das Rezept besticht durch seine einfache Raffinesse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

50 g	Steinpilze (getrocknete)
50 ml	Olivenöl
8 Stk.	Knoblauchzehe
2 Rippen	Sellerie
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zwiebel
500 g	Champignons
50 ml	Sherry
1 l	Rinderbrühe
100 g	Rollgerste
2 TL	Thymianblätter
2 EL	Zitronensaft
50 g	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Gerstensuppe mit Pilzen zunächst die Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und darin ca. 30 Minuten einweichen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Sellerie und Karotten schälen und klein würfeln.

2. Champignons gründlich putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen,

trocken schütteln und fein hacken. Steinpilze mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und klein schneiden, das Einweichwasser abseihen und beiseite stellen.

3. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Sellerie und Karotten hinzufügen und ca. 5 Minuten mitdünsten lassen. Steinpilze und Champignons dazugeben und 10-15 Minuten köcheln lassen.

4. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist, mit Sherry ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Rinderbrühe und etwas Pilz-Einweichwasser auffüllen. Gerste und Thymian dazugeben und aufkochen lassen.

5. Temperatur reduzieren und auf mittlerer Flamme mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten kochen, bis die Gerste schön zart ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Zur Gerstensuppe mit Pilzen schmeckt frisch gebackenes Brot.