Pfifferling-Cremesuppe

Pfifferling-Cremesuppe - Genieße den aromatischen Geschmack von frischen Pfifferlingen und Kartoffeln in einer cremigen Suppe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Pfifferlinge (Eierschwammerl)
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß)
2 EL	Olivenöl
750 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter
200 ml	Schlagobers (Sahne)
1 Prise	Muskat, gemahlen
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Kräuter (frisch gehackt)

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Pfifferling-Cremesuppe** zuzubereiten, putzt du zuerst alle Pilze gründlich. Schneide den Großteil der Pfifferlinge in ungefähr gleich große Stücke. Behalte etwa 100 g der Pfifferlinge ganz, um sie später als Topping für deine cremige Pfifferlingsuppe zu verwenden. Schäle sowohl die Zwiebel als auch die Kartoffeln und zerhacke die Zwiebel und schneide die Kartoffeln in kleine Würfel. Wasche die Petersilie, schüttle sie trocken und hacke sie fein mit einem scharfen Messer.

2. Erhitze das Olivenöl in einem ausreichend großen Topf. Gib die Zwiebel und die Pilze hinzu und dünste alles für 3 Minuten an, bis sie leicht gebräunt sind. Füge nun die Kartoffelstücke zu den Pfifferlingen in den Topf und gieße alles mit Gemüsebrühe auf. Lasse die Mischung für 15 Minuten köcheln. Währenddessen brate die restlichen Pfifferlinge mit Butter in einer Pfanne kurz goldbraun an, um ihnen eine leichte Röstung zu verleihen.

3. Nach den 15 Minuten püriere die Kartoffel-Pilz-Mischung mit einem Pürierstab, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Füge jetzt das Schlagobers hinzu und würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss. Lasse die cremige Pfifferlingsuppe für weitere 5 Minuten köcheln, damit sich die Aromen gut entfalten können. Schmecke sie zum Schluss erneut mit Salz und Pfeffer ab.

4. Verteile die Suppe auf Schalen oder tiefe Teller und garniere sie mit den gebratenen Pfifferlingen. Bestreue sie großzügig mit frischer gehackten Kräutern, um ihr einen frischen und aromatischen Kick zu verleihen. Serviere diese herzhafte Pfifferling-Cremesuppe mit einem Stück frischem Brot, um den vollen Genuss zu erleben.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp