Steinpilzsuppe

Die schmackhafte Steinpilzsuppe mit frischen Pilzen vom Wald und intensiven Geschmack ist die ideale Vorspeise für Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Steinpilze
1 Stk.	Schalotte
2 EL	Butterschmalz (oder Schweineschmalz)
1 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
1 l	Gemüsebrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	Bohnenkraut (getrocknet)
	Salz
100 ml	Sauerrahm
1 Spritzer	Apfelessig (oder Weinessig)
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Steinpilzsuppe** die Pilze gründlich mit einem Pinsel oder Küchentuch putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und zerhacken. Frische Petersilie fein zerschneiden.

2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Die Steinpilze hinzugeben und kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblatt, gehackte Petersilie, Majoran, Thymian, Bohnenkraut und Salz zugeben. Bei niedriger Hitze zirka 25

Minuten köcheln lassen.

3. Nun den Sauerrahm einrühren und mit einem Spritzer Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinpilzsuppe in Suppenteller anrichten, nach Belieben mit etwas Petersilie garnieren und heiß genießen.

Tipp

Zur köstlichen Steinpilzsuppe eine Scheibe knuspriges Bauernbrot reichen. Wer möchte, kann noch zusätzlich klein gewürfelte Kartoffeln mitkochen!