

Rezept

Bayerische Waldpilzsuppe

Ein Rezept von Bayerische Waldpilzsuppe, am 06.05.2024



© Klaus-Maria Einwanger

Zutaten

| | |
|--|----------------------------|
| 600 g gemischte Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Winterlinge, Rotkappen) | 1 Zwiebel |
| 50 g Mehl | 2 EL Butter |
| 100 g Sahne | 1 1/2 l Gemüsebrühe |
| 1 Bund Petersilie | 1 Lorbeerblatt |
| Pfeffer | Salz |
| 4 EL Crème fraîche | etwas Zitronensaft |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere in Stücke oder Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze ca. 3 Min. anbraten. Das Mehl darüberstäuben und unterrühren, die Brühe dazugießen und aufkochen. Die Sahne und das Lorbeerblatt hinzufügen und die Waldpilzsuppe bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Einige Petersilienblätter zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Petersilie kurz vor dem Servieren zur Suppe geben, das Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

4. Die Waldpilzsuppe in tiefen Tellern anrichten und nach Belieben jeweils mit 1 Klecks Crème fraîche und der Petersilie garnieren.