

Rezept

Klare Steinpilzsuppe mit Polentaklößchen

Ein Rezept von Klare Steinpilzsuppe mit Polentaklößchen, am 06.05.2024



Zutaten

25 g getrocknete Steinpilze	200 g Champignons
200 g frische Steinpilze	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
150 ml trockener Weißwein	800 ml Gemüsebrühe
2-3 EL weißer Portwein (nach Belieben)	1 gehäufter EL Butter
Salz	Muskatnuss
Pfeffer	80 g Instant-Polenta (Maisgrieß)
2-3 Zweige frischer Thymian	1 Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze in einem Schälchen mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und einweichen.

2. Für die Polentaklößchen 300 ml Wasser mit der Butter, ½ TL Salz, etwas Muskat und Pfeffer aufkochen. Unter ständigem Rühren die Polenta einrieseln lassen. Den Brei bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ausquellen lassen, dabei immer wieder umrühren.

3. Den Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Polenta in eine Schüssel geben. Die Thymianblättchen und das Ei unter die Klößchenmasse rühren.

4. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Klößchenmasse mit zwei in kaltes Wasser getauchten Teelöffeln kleine Klößchen formen und bei kleiner Hitze im siedenden Wasser ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Die Klößchen mit einer Schaumkelle herausheben und mit Frischhaltefolie bedeckt warm halten.

5. Die frischen Pilze gründlich putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Pilze darin 2 Min. kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann die Gemüsebrühe dazugießen und aufkochen lassen. Die Einweichflüssigkeit der Steinpilze durch einen Papier-Kaffeefilter dazugießen, die eingeweichten Pilze wegwerfen. Die Suppe noch 2 Min. weiterkochen lassen und nach Belieben mit Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Polentaklößchen auf Suppenteller verteilen. Die heiße Suppe daraufgießen.