

## Rezept

# Klare Steinpilzsuppe mit Polentaklößchen

Ein Rezept von Klare Steinpilzsuppe mit Polentaklößchen, am 10.06.2026

## Zutaten

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