

## Rezept

# Pilzbouillon mit Entenbrust

Ein Rezept von Pilzbouillon mit Entenbrust, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>500 g</b> braune Champignons
<b>1</b> kleiner Zweig Rosmarin	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>2</b> Wacholderbeeren	<b>1 l</b> Entenfond (aus dem Glas, ersatzweise Kalbsfond)
<b>1</b> geräucherte Entenbrust (ca. 300 g)	<b>1 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> trockener Sherry (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Steinpilze in einer Schüssel mit 200 ml heißem Wasser übergießen, 15 Min. einweichen. Inzwischen die Champignons mit Küchenpapier sauber abreiben, die Stielenden entfernen. Die Hälfte der Pilze beiseitelegen, Rest in grobe Stücke schneiden. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, 1 Zweig Thymian beiseitelegen. Die Wacholderbeeren grob andrücken.
2. Fond, Champignonstücke, Kräuter, Wacholderbeeren und die Steinpilze samt dem Einweichwasser in einen Suppentopf geben. Aufkochen lassen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden. Übrige Champignons in dünne Scheiben schneiden, vom übrigen Thymian die Blättchen abzupfen und hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Pilze darin bei starker Hitze in 2-3 Min. braun braten. Salzen, pfeffern und gehackten Thymian unterrühren, vom Herd nehmen.
4. Die Pilzbrühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, die angebratenen Pilze unterrühren. Die Bouillon mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Sherry abschmecken und 5 Min. offen bei geringer Hitze köcheln lassen. Entenfleisch dazugeben und heiß werden lassen, dann die Suppe in Schälchen oder auf Teller verteilen und servieren.