

Rezept

Sahnige Pilzsuppe

Ein Rezept von Sahnige Pilzsuppe, am 26.04.2024

Zutaten

200 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)	1 Knoblauchzehe
5 g getrocknete Steinpilze	1 EL Butter
75 g Sahne	400 ml Gemüfefond (Glas) oder -brühe
Pfeffe	Salz
1-2 TL Zitronensaft	frisch geriebene Muskatnuss
	3-4 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, 2-3 Stück zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen würfeln. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, Pilze und Knoblauch darin 2-3 Min. andünsten. Die getrockneten Steinpilze dazugeben. Den Fond oder die Brühe dazugießen. Die Suppe aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 10 Min. garen.
2. Die Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Die Sahne einrühren und die Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.
3. Die übrigen Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten. Pilze und Petersilie darüberstreuen und alles mit Pfeffer übermahlen.