

Rezept

Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Deckel

Ein Rezept von Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Deckel, am 28.03.2025

Zutaten

200 g Steinpilze	1 Zwiebel
1 EL Kalbsfond	2 EL Sherry
Salz	Pfeffer
200 ml Sauerrahm	1 EL Olivenöl
1 rechteckiger Blätterteig (aus dem Kühlregal)	1 Ei (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Steinpilze mit Zwiebeln in Olivenöl dünsten und mit Sherry ablöschen. Anschließend mit Kalbsfond und Wasser auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

2. Suppe mit einem Pürierstab pürieren, mit Rahm vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe abkühlen lassen. Das ist wichtig, weil der Blätterteig ansonsten später nicht aufgeht.

3. Suppe in feuerfeste Schalen füllen und Blätterteig ausreichend groß ausstechen (etwa 2cm größer als die Schalen). Schalenränder mit Eiweiß bestreiche, Blätterteig auf die Schalen setzen und sofort in den Kühlschrank stellen.

4. In der Zwischenzeit Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 220° / Umluft 195°). Blätterteig mit Eigelb bestreichen und Schalen anschließend ca. 20 Minuten backen.