Rezept

Suppe mit frischen Pilzen (Soup Hed Sodt)

Ein Rezept von Suppe mit frischen Pilzen (Soup Hed Sodt), am 25.05.2025

Zutaten

5	frische große Shiitakepilze
3	große Knoblauchzehen
15	schwarze Pfefferkörner
1 Bund	Zitronenbasilikum oder 1 Frühlingszwiebel
500 g	frische Pilze (z. B. Champignons, Enoki-Pilze, Austernseitlinge)
1 l	Gemüsebrühe
	Salz
	evtl. grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Shiitakepilze und alle anderen Pilze putzen, dabei je nach Sorte die Stiele kürzen oder abschneiden. Große Pilze in feine Streifen schneiden, kleine Pilze ganz lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einem Topf die Brühe aufkochen, Pfefferkörner, Knoblauch, ½ EL Salz und alle Pilze hineingeben. Die Suppe bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Das Zitronenbasilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Oder die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden.

4. Sobald die Pilze gar sind, den Topf vom Herd nehmen, nach Belieben die Basilikumblätter zugeben und kurz in die Brühe drücken. Den Deckel wieder auflegen und die Suppe zugedeckt ca. 2 Min. ruhen lassen.

5. Die Suppe auf Suppenteller oder -schalen verteilen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken. Wer die Frühlingszwiebel verwendet, streut sie jetzt über die Suppe.