

Pilzrahmsüppchen mit Kichererbsen

Vor- und Zubereiten: ca. 35 Min.

300 g gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Champignons), in Scheiben
1 Stengel Stangensellerie, in ca. 1 cm breiten Stücken

2 kleine Rüebli, gewürfelt
wenig Butter oder Margarine

1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ Esslöffel Butter oder Margarine

4 dl Pilzfond aus dem Glas

4 dl Weisswein oder Gemüsebouillon

1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g),
abgetropft

1 Esslöffel Steinpilzpulver (siehe Tip)

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Thymianblättchen, abgezupft,
für die Garnitur

VORBEREITEN: Einige schöne Pilzscheiben, etwas Stangensellerie, in dünnen Scheiben, und wenig Rüebliwürfel für die Garnitur in der Butter oder Margarine andämpfen, zugedeckt beiseite stellen.

z. B. **Elbling** oder **Räuschling** aus der Ostschweiz, Genfer **Aligoté** oder ein elsässer bzw. deutscher **Riesling**.

Blini mit Nussrahm



Eine kernige Struktur und herzhafte Säure bietet **Pinot blanc** (**Weissburgunder**) aus der Schweiz oder aus Norditalien (Südtirol/Trentino). Wer den Roggen weglässt, wählt einen inländischen **Pinot gris** bzw. **Malvoisie**.



Speziell und originell: Valaisser Weisswein-Spezialitäten wie **Johannisberg**, **Heida** oder **Arvine**. Ausländische Weine: **Chardonnay** mit dezemtem Barrique-Charakter, aus Italien, Spanien oder Kalifornien.

Servier-Temperaturen:

Jugendliche, spritzige

Weissweine: 8–10 Grad

Gehaltvolle

Weissweine: 10–12 Grad

Rotweine: ca. 17 Grad

Barbara Meier-Dittus

ZUBEREITEN: Restliche Zutaten bis und mit Knoblauch in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Mit der Flüssigkeit ablöschen, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Kichererbsen und Pilzpulver zugeben, aufkochen. Alles pürieren, in die Pfanne zurückgiessen. Den Rahm beifügen, aufkochen. Würzen, anrichten, garnieren.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Suppe ohne Rahm ½ Tag im voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren mit dem Rahm aufkochen.

TIP: Pilzpulver aus getrockneten, im Cutter fein gemahlene Steinpilze zubereiten. Es kann auch zum Aromatisieren von Pilzgerichten und Saucen verwendet werden.

