

Steinpilz- cremesuppe

Steinpilze ca. 20 Minuten einweichen, abgießen (Wasser nicht abgießen). Pilze abtropfen, 4 Pilzscheiben ganz lassen, Rest fein hacken. Einweichwasser durch ein Kaffee-Filterpapier filtrieren, beiseite stellen.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Kartoffeln, Sellerie und Pilze andämpfen. Pilzscheiben aus der Pfanne nehmen, für die Garnitur beiseite stellen. Pilzeinweichwasser und Bouillon in die Pfanne gießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Kartoffeln und Sellerie zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Suppe pürieren, würzen, aufkochen, 2–3 Minuten köcheln.

Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten, mit je 1 Esslöffel saurer Halbrahm und einer Pilzscheibe garnieren.



Steinpilzcremesuppe

(Ergibt ca. 1,2 Liter)

Vorspeise für 4 Personen

*20 g getrocknete
Steinpilze*

2 dl lauwarmes Wasser

*1 EL Butter**
oder Margarine*

*1 Zwiebel**, fein gehackt*

*300 g mehlig kochende
Kartoffeln**, in ca. 1 cm
grossen Würfeln*

*100 g Sellerie**,
in ca. 1 cm grossen
Würfeln*

8 dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

*4 EL saurer Halbrahm***

** Diese Produkte sind im Naturaplan-Sortiment erhältlich.