



Steinpilz- cremesuppe

Zutaten

30 g	Butter
100 g	Zwiebeln
wenig	Sellerie
500 g	Steinpilze
1 Ei	Mehl
½ dl	Weisswein
1 l	Gemüsebouillon
1 dl	Vollrahm
	Thymian
	Salz, Pfeffer

Hart wie Stein?

Der Name rührt tatsächlich daher, dass das Fleisch der Steinpilze härter ist als dasjenige der meisten anderen Pilze. Wem der Edelpilz zu teuer ist, kann ihn teilweise durch Champignons ersetzen.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30 Minuten

Thymian zupfen, fein hacken. Zwiebeln und Sellerie schälen, in feine Scheiben schneiden. Steinpilze mit einem Küchentuch sauber reiben, in Scheiben schneiden. Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, Sellerie begeben, weiter dünsten. Die Pilze dazugeben, dünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit dem Weisswein ablöschen. Mit der Bouillon auffüllen, Thymian begeben und ca. 15 Minuten sieden lassen. Suppe fein mixen und passieren. Mit Rahm verfeinern und abschmecken. Als Garnitur ein paar Scheiben Steinpilze in Butter anbraten und würzen.