

Rezept Steinpilzsuppe

Wie wäre es denn mit einer guten Suppe. Als Vorsuppe oder Hauptspeise geeignet. Kommt nur auf den Hunger an.

Zutaten: 30 gr. getrocknete Steinpilze

75 ml Sherry

800 ml Waldpilzfond – entweder aus dem Glas oder selbst gekocht

1 Bund Suppengemüse

1 Esslöffel Butter

Salz, Pfeffer

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze ca. 1 Stunde in Sherry einweichen. Anschließend in 150 ml Waldpilzfond 30 min leicht köcheln lassen.

Das Suppengemüse waschen, putzen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Gemüsestreifen darin kurz andünsten, mit dem restlichen Waldpilzfond ablöschen.

Die Steinpilze mit dem Sud zufügen und mit dem Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Petersilie abrausen und abtrocknen. Die Blättchen abzupfen, evtl. klein hacken. Die Suppe in kleinen Suppenschüsseln oder tiefen Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)