

Steinpilzcrèmesuppe



Zutaten für 6-8 Personen:

- 1 große Zwiebel
- 1 fein geschnittene, entkernte Chilischote
- 600 g frische oder gefrorene Steinpilze
- 80 g Butter oder Margarine
- 100 g Mehl
- 1,5 lt Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 3 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- etwas gehackte Petersilie
- etwas Schlagrahm

Zubereitung:

Von den geputzten oder eingeweichten, feinblättrig geschnittenen Pilzen etwas für die Garnitur beiseite legen.

Die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und Chili und die übrigen Pilze in Butter oder Margarine andünsten.

Das Mehl darüber streuen und unter ständigem Rühren kurz mitdünsten.

Mit der Gemüsebouillon auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

20 Minuten bei mäßiger Hitze leicht kochen lassen; gelegentlich umrühren damit die Suppe nicht anbrennt.

Die Suppe mit einem Mixer pürieren und aufkochen.

Den Rahm mit den Eigelben verrühren, zügig einrühren, etwas ziehen lassen und nicht mehr kochen!

Die beiseitegelegten Pilze in Butter etwas andünsten und würzen.

Die Steinpilzcrèmesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Suppenteller oder -tassen anrichten und einer Rosette Schlagrahm, Petersilie und den gedünsteten Pilzen bestreut servieren.