



Steinpilzsuppe



Rezept für 4

Zutaten

350 g Steinpilze,
gewaschen, gewürfelt
½ Zwiebel, fein
geschnitten
2½ dl Bouillon
2½ dl Rahm
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
12 Tranchen Speck
150 g Brotcroûtons
Öl zum Braten der
Croûtons
1 kleiner Bund Lichot, fein
geschnitten

Zubereitung

Die Steinpilzwürfel salzen und auf ein ungelochtes Edelstahlblech oder in eine Porzellanschale legen. Die Zwiebeln darüber verteilen. In Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C 10 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen. Die Pilzwürfel zusammen mit dem Rahm, der Bouillon und der Butter in einem Mixbecher oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe in einer Pfanne auf dem Herd aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Währenddessen die Specktranchen knusprig braten und die Brotcroûtons goldgelb rösten. Alles beiseitestellen.



Anrichten

Anrichten

Die Suppe auf 4 Teller verteilen. Die Specktranchen und die Croûtons darüberverteilen und mit dem Lichot garnieren.

Garstufe

Mit Vorheizen - Auflage 1

10 Minuten | Dämpfen 100 °C