

Brokkolisuppe mit Steinpilzen



Zutaten: für 4 Personen

15g getrocknete Steinpilze oder
100g frische Pilze
200g Brokkoli
Salz
30g Butter
1 El Petersilie gehackt
1 El Mehl
1 Tl Gemüse-Bouillon
100ml Sahne
Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

- Den Brokkoli waschen, in Teile zerpfücken und in 1 Liter leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen, das Wasser auffangen.
- Die Röschen von den Stielen abschneiden und nur die Stiele mit etwas Kochbrühe im Mixer pürieren.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen. Petersilie kurz darin dünsten (frische klein geschnittene Pilze mitdünsten).
- Mehl darüber streuen, hell anbräunen, die restliche Brokkoli-Kochbrühe darüber angießen und glattrühren.
- Getrocknete Pilze grob zerreiben und mit den pürierten Brokkolistielen in die Suppe geben. Mit Gemüsebouillon würzen.
- Die Suppe zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Wenn die Suppe eindickt, etwas Wasser nachgiessen.
- Die Brokkoliröschen und die Sahne zum Schluss in die Suppe einrühren.
- Mit Pfeffer und Muskat würzen.