

# Pilz-Grießsuppe



## Zutaten: für 4 Personen

150 g Trompeten- Pfifferlinge oder gelbe Kraterellen  
frische Kräuter Schnittlauch, Petersilie  
30 g Butter  
50 g Griess  
1 Liter Gemüsebrühe  
Salz, weisser Pfeffer gemahlen

## Zubereitung:

- Pilze säubern und zerkleinern.
- Die Kräuter klein schneiden, etwas Schnittlauch beiseite legen, den Rest in Butter mit den Pilzen braten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dauer etwa 5 Minuten, dabei die Pilzmasse immer wieder wenden.
- Griess überstäuben und hell anbräunen. Die Gemüsebrühe angiessen und alles glatt rühren.
- Die Suppe noch 20 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.
- Verfeinern kann man die Pilzsuppe mit einem Schuss Sherry.