

Pilzsuppe



Zutaten: für 4 Personen

300 g gemischte Pilze
30 g eingeweichte Trockenpilze
(Judasohren)
10 g Butter
3 dl Gemüsebrühe
4 dl Rahm (35 %)
4 El geschlagener Rahm
Salz, Pfeffer
geklärte Butter
Kerbel

Zubereitung:

- Die frischen Pilze gut reinigen, eventuell in feine Scheiben schneiden oder ganz lassen.
- In aufschäumender Butter anziehen, die Judasohren hinzufügen und alles während ca. 4 Minuten dünsten.
- Die Pilze mit Gemüsebrühe ablöschen, den Rahm beifügen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Suppe (ohne Pilze) in eine andere Pfanne umgiessen, noch etwas reduzieren lassen, mit dem Stabmixer oder dem Schneebesen schaumig rühren und zum Schluss den geschlagenen Rahm darunter ziehen.
- Die Pilze in vorgewärmte Suppenteller anrichten, mit der Suppe auffüllen, die geklärte Butter schmelzen, tropfweise auf die Suppe geben und mit gezupften Kerbelblättchen bestreuen.