Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



STEINPILZ-SUPPE MIT PERSILLADE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN.

Wenn das Wetter so stürmisch und kalt ist, lieben wir cremige Pilzsuppen mit Croûtons und Crème fraîche. Die Suppe ist sehr lecker an sich, keine Frage, aber…der Toppings ist genauso wichtig.

Ich mag diese Suppe, weil einfach so viele Zutaten als Extra Topping dazu passen, so dass man die Qual der Wahl hat:

– alle Arten Nüssen (Walnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne und sogar Pistazien)
– Croûtons oder Scheiben Baguette
– Speckwürfeln
– Zwiebelringe
– Käse natürlich (vom Roquefort bis Gruyère)
– Gebratene Pilzen mit Knoblauch
und und und ….

Die Suppe bereite ich auf einer Pilzpfanne-Basis. Also genau wie ich eine gute Steinpilz-Pfanne zubereiten würde, mit Knoblauch, Zwiebeln und Co. Es wird selbstverständlich mit einem guten Schuss Weißwein verfeinert.

Frische Steinpilze hatten wir nicht mehr zu Hause, aber tiefgekühlt gab es noch ein halbe Packung vom Weihnachtsmenü.

Man kann auch diese Suppe mit Pfifferlingen zubereiten, oder Kräuterseitlingen!

Zutaten für eine Steinpilz-Suppe mit Persillade für 3-4 Personen:

400-450 Steinpilze (oder Waldpilz-Mischung), 1 Zwiebel, 20 g Butter, 1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 TL Persillade Mischung oder Sarlat Mischung, 200 ml Weißwein, 1 EL Geflügelfond, Pfeffer, 120 ml Sahne.

Topping: 100-150 g Schinken-Speck, 3-4 Scheiben Baguette (in Stückchen geschnitten), frische Petersilie, Crème fraîche.

1- In einer Pfanne die Butter schmelzen und die in Scheiben geschnittene Zwiebel anbraten. Das Knoblauchzehe zerdrücken und dazu geben. Dazu das Lorbeerblatt und die Nelken. Diese werden mit angebraten und dann herausgenommen.

In der Pfanne die geputzten Pilzen in groben Stückchen geben (oder aufgetaut) und anbraten. Dann 1 TL Geflügelfond und den Weißwein geben. Köcheln lassen.

2- In der Zeit den Speck anbraten und in der gleichen Pfanne die kleinen Stückchen Baguette für

die Croûtons.

3- Die Sahne in der warmen Pilzpfanne geben, kurz köcheln lassen und dann pürieren.

Et voilà! Die Suppe in Schüsseln verteilen und mit Croûtons, Speck, frische Petersilie und 1 TL Creme Fraiche verzieren.

Und nicht vergessen, das kalte Glas Weißwein dazu zu servieren □□

Ich wünsche euch Bon appétit!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de