

Waldpilz-Suppe

für 4 Personen	750 g Waldpilze	2 St Porree	1 Zwiebel,
1 EL Butter	1 l Fleischbrühe	1 Zw Thymian	1 Zw Selleriekraut,
2 EL Crème-fraîche	2 EL Petersilie	Salz, Pfeffer	

Die Pilze putzen, die Stielenden abschneiden und einzeln unter fließendem Wasser gründlich waschen.

Große Pilze in Scheiben schneiden, kleine vierteln oder halbieren.

Porree in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel fein hacken.

Die Butter in einem Topf zerlassen und Porree und Zwiebel darin anschmoren. Die Pilze hinzufügen, kurz anbraten und mit der Brühe aufgießen. Thymian und Selleriekraut in die Suppe geben, salzen, pfeffern und 40 Minuten köcheln lassen. Thymian und Selleriekraut herausnehmen. Einige Pilze zur Dekoration herausnehmen. Die Suppe in der Küchenmaschine grob pürieren. Wieder in den Topf geben, Crème-fraîche hinzufügen und noch einige Minuten einkochen lassen. In Schalen oder Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit den gebratenen Pilzscheiben garnieren.

NN