

Pilz-Suppe

Für 4-6 Personen

10 g getrocknete Pilze	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
400 g mehliges Kartoffeln	400 g gemischte Pilze	4 Stiele Thymian
4 Stiele Majoran	8 El Olivenöl	Salz
100 ml Weißwein	900 ml Fleischbrühe	1 El Butter
Pfeffer	100 ml Schlagsahne	Zitronensaft
1 Beet Gartenkresse		

Getrocknete Pilze mit 200 ml heißem Wasser übergießen und mind. 10 Minuten einweichen. Zwiebeln in halbe Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. 300 g Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Blättchen von Thymian und Majoran abstreifen und fein hacken. 4 El Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln, Pilze und Kräuter zugeben und 2 Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Brühe zugießen, eingeweichte Pilze und Einweichwasser zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten weich garen. Inzwischen 100 g Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 El Öl und 1 El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Sahne zur Suppe geben und alles mit einem Schneidstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Mit den gebratenen Pilzen und etwas Kresse anrichten und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 24. 03. 2012