

## Pilz-Creme-Suppe mit gebratenen Pilzen

### Für 4-6 Personen

10 g getrocknete Pilze	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
400 g mehligk. 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		

Die getrockneten Pilze mit 200 ml heißem Wasser übergießen und mindestens 10 Minuten einweichen. Die Zwiebeln in halbe Ringe, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. 300 g Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Die 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 hinzugeben und 2 Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Die Brühe dazugießen, eingeweichte Pilze und Einweichwasser hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15-20 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit 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. Die Sahne zur Suppe geben und alles mit einem Schneidstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Die Suppe mit den gebratenen Pilzen und etwas Kresse anrichten und mit Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 05. Oktober 2019