Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Cremesuppe mit Steinpilzen

Zutaten:

30 g getrocknete Steinpilze

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Stange Porree
- 1 kleine Möhre
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Kartoffel

750 ml Gemüsebrühe

300 g Sahne

Salz, Pfeffer, Schnittlauch

2 EL Olivenöl



Zubereitung:

- Steinpilze mit lauwarmem Wasser bedecken.
- Nach 20 Minuten Pilze herausnehmen und abspülen.
- Einweichwasser durch ein feines Sieb geben.
- Zwiebel, Knoblauch, Porree, Kartoffel und M\u00f6hre in kleine W\u00fcrfel schneiden.
- Gemüse im Öl kurz andünsten.
- Mit dem Einweichwasser und der Brühe ablöschen.
- Pilze zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- Suppe pürieren.
- 200 g Sahne einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Pfeffern und Salzen.
- Restsahne steif schlagen.
- Suppe in die Teller/Tassen füllen.
- Mit einem Sahnetupfer und Schnittlauch garnieren.