



Steinpilzsuppe mit Pouletspiessli

Rezept für 4 Personen, schnell in 20 Minuten zubereitet.

Zutaten

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 300 g frische Steinpilze
- 5 dl KNEUSS Guggeli Fond (siehe separates Rezept)
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Butter aufschäumen lassen und die Zwiebel langsam ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Die Steinpilze in Würfel schneiden und dazu geben. Mit Weisswein und dem KNEUSS Guggeli Fond aufgiessen und aufkochen lassen, den Rahm begeben und alles weich kochen. Die Suppe lange mixen und passieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Als Einlage

- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, kurz angedrückt, wir wollen nur das Parfum!
- 100 g schöne Steinpilze
- 1 EL feingeschnittene Petersilie
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Butter warm machen und mit dem Knoblauch etwa zwei Minuten aromatisieren, dann den Knoblauch herausnehmen. Die Butter aufschäumen lassen und die Steinpilze darin braten, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Pouletspiessli

Das Rezept dazu findest du unter „Daniels Pouletspiessli“.

Tipp Milchschaum

...dann haben wir ein Cappuccino vom Steinpilz

- 3 dl Milch
- 1 Pr. Fleur de sel

Kurz aufköcheln lassen und mit einem Mixstab oder Milchschaumer aufschäumen. Kurz stehen lassen, damit der Schaum etwas fester wird und auf die Suppe geben. Das Rezept gelingt natürlich auch mit anderen Pilzen, je nach Saison.