



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Pfifferling-Steinpilzsuppe



Einkaufsliste:



Pfifferlinge, frisch, 200 g
Steinpilze, getrocknet, ca. 30 g
Kartoffeln, festkochend, 3 St.
Waldpilzfond, 500 ml
Schalotten, 2 St.
Knoblauch, 2 Zehen
Frühlingszwiebeln, 2
Petersilie, 1 Bund
Thymian, 3 Stengel
Zitrone, 1 Bio
Frischkäse, 50 g
Sahne, 100 ml
Olivenöl
Salz
Pfeffer, weiß



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Pfifferling-Steinpilzsuppe

	 einfach	
	 warm servieren	

Vorbereitung:

- Pfifferlinge putzen,
- Schalotten, Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden,
- Thymianblättchen abzupfen,
- Petersilie klein hacken,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Steinpilze in warmem Wasser ca. 30 min. einweichen,
- ausdrücken und klein hacken,
- Einweichwasser durch ein Sieb plus Kaffeefilter gießen,
- Kartoffeln ca. 25 min. kochen, abschrecken,
- Schale abziehen, in kleine Würfel schneiden

Zubereitung:

- Pfifferlinge in Olivenöl scharf anbraten, aus dem Topf nehmen,
- Schalotten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch im selben Topf anschwitzen,
- mit dem Einweichwasser der Steinpilze und dem Waldpilzfond ablöschen,
- ca. 20 min. einköcheln,
- klein gehackte Steinpilze, Frischkäse und Sahne hinzufügen,
- mit dem Zauberstab alles fein pürieren,
- Pfifferlinge, Kartoffelwürfel, Thymian, Petersilie und Zitronenschale zufügen,
- mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und in
- bauchigen Gläsern servieren (als Deko: Petersilienblätter)

Tipps:

- Steinpilze und Pfifferlinge sind die edelsten, aber auch teuersten Waldpilze. Natürlich könnt ihr die Suppe auch aus frischen Steinpilzen kochen. Dann solltet ihr sie aber aus Kostengründen selbst gefangen haben.
- Preiswerter, aber dennoch lecker: braune Champignons. Dazu solltet ihr dann zur Geschmacksverstärkung kleine Schinkenwürfel mit anbraten.
- Alle Waldpilzsuppen schmecken besonders gut mit frischem Baguette.

Dazu passt:

- ein Spätburgunder von der Ahr.