

Steinpilzsahnesuppe à la Joachim

Zutaten (für 4 Personen)

ca. 20 Gramm getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 Becher Sahne
Etwas Milch um die Sahne zu verlängern
Gemüsebrühe (kann auch lösliche Brühe sein)
Petersilie
etwas trockener Sherry / oder Weißwein
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung

Steinpilze einweichen, das Einweichwasser aufheben.
Pilze kleinschneiden und mit der Schalotte anbraten.
Zuerst mit Sherry ablöschen (Alkohol verdunsten lassen), dann das Einweichwasser dazugeben.
Einmal richtig aufkochen lassen.
Mit Sahne, Milch und Gemüsebrühe auffüllen.
Nun für etwa 20-30 Minuten bei schwacher Hitze reduzieren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, und gegeben falls mit etwas Speisestärke andicken.
Zum Schluss die Petersilie dazugeben, und mit dem Pürierstab auf Mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Viel Spaß beim Nachkochen

Vielen Dank an Joachim Hoedt für dieses Rezept!