

# Pilz - Gulasch - Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 6 PERSONEN

---

800	Gramm	Rinderschulter
30	Gramm	Getrocknete Steinpilze
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1		Möhre
2	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Paprika edelsüß
2	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer
4		Korianderkörner
300	Gramm	Lauch
500	Gramm	Egerlinge
1		Unbeh. Zitrone
3	Essl.	Butter
1	Bund	Schnittlauch

## Anleitung:

1. Fleisch würfeln oder feinblättrig schneiden. Steinpilze in 1/8 l heißem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre schälen und winzig würfeln.
2. Schmalz im Suppentopf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb andünsten, vom Herd nehmen und mit Paprikapulver vermischen.
3. Fleisch und Möhre dazugeben und kräftig anbraten. Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Koriander zufügen. Zunächst mit 1 1/2 l Brühe ablöschen.
4. Steinpilze in ein Sieb schütten, dabei das Einweichwasser auffangen. Pilze gut abspülen und grob hacken. Mit dem Einweichwasser in die Suppe geben, zunächst 1 Stunde köcheln.
5. Lauch putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Egerlinge putzen und blättrig schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.
6. Fett erhitzen, Pilze und Lauch darin portionsweise anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
7. Zur Suppe geben und, falls nötig, Brühe zugießen. Noch 10-15 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*[RK](#)\*17.08.2015 von K.H.