

Pilzrahmsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 2 PERSONEN

1	Karton	(10 g) getrocknete Steinpilze
2		Schalotten
20	Gramm	Butter
40	ml	Trockener Sherry
1-2	Teel.	Gekörnte Rindfleisch- Brühe
1	Dose	Pfifferlinge
1/2	Pack.	(100 g) Schlagsahne
2	Essl.	Soßenbinder Salz Pfeffer
2	Essl.	Crème fraîche
	Etwas	Schnittlauch

Anleitung:

1. Steinpilze kurz abspülen und in 1/2 l lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen. Schalotten schälen, fein würfeln.

2. Fett erhitzen. Schalotten andünsten. Mit Sherry ablöschen, Steinpilze mit Einweichwasser zugeben. Gekörnte Brühe zufügen und aufkochen lassen.

3. Pfifferlinge abtropfen lassen und mit der Sahne zur Suppe geben. Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Suppe mit je 1 Löffel Crème fraîche und Schnittlauchröllchen servieren.

Pro Portion ca. 1680 Joule / 400 Kalorien. Eiweiß 8 g, Fett 27 g, Kohlenhydrate 22 g

Garzeit: ca. 15 Min. Vorbereitungszeit: ca. 25 Min.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.