

Waldpilzsuppe

Zutaten:

1 kg Pilze , (gemischte Waldpilze - Steinpilze, Maronenpilze, Birkenpilze,...) geputzt und klein geschnitten
1 Becher Schmand oder Creme Fraiche
1 Zwiebel , fein gewürfelt
1 Zehe Knoblauch , gepresst
1 Lorbeerblatt
Gewürzmischung für Sauerbraten (Körner)
3 EL Fett , (Öl, Butter oder Magarine)
1 TL Majoran , getrocknet
1 handvoll Pilze , getrocknete
2 EL Mehl , gesiebt zum Abbinden
1 EL Essig
1 Liter Brühe , zum Aufgießen

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in Öl kurz bräunen und die Waldpilze anschwitzen und mit Brühe aufgießen. Lorbeer und Sauerbratengewürzmischung im Tee-Ei in den Sud legen. Handvoll getrocknete Schwammer reintun.

Alles ca. 30- 45 min köcheln lassen. Mit etwas Mehl, direkt in den Pilzsud reingesiebt, abbinden. Schmand, Majoran und Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals 10 min köcheln lassen.

Menge/Portionen: 4

Zubereitungszeit: 20 Minuten