

Flüsse der Gemüse

Pilzsuppe

Für 6 - 8 Personen

Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln, 2 mittelgroße, festkochende Erdäpfel, 3 Knoblauchzehen, 150g frische Steinpilze, 150g frische Eierschwammerl, Olivenöl, Mehl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1l Gemüsebrühe oder Wasser, frische Petersilie, 70g Creme Fraiche

Zubereitung

Den Zwiebel fein hacken, die Kartoffeln roh in kleine mundgerechte Stücke schneiden, ebenso die Steinpilze und Eierschwammerl. Den Zwiebel in Olivenöl langsam anschwitzen bis dieser weich ist und leicht Farbe nimmt, mit Mehl einstauben, blättrig geschnittenen Knoblauch hinzu geben, gemeinsam weiter rösten.

Mit Brühe oder Wasser aufgießen, Pilze und Kartoffeln hinzu geben und köcheln bis die Kartoffeln weich sind. Suppe vom Herd nehmen kräftig salzen, Pfeffer aus der Mühle, Creme Fraiche auflösen, gehackte frische Petersilie einrühren.