

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Steinpilzsuppe

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 100 g getrocknete Steinpilze
- 1 l Wasser zum einweichen
- 150 g Zwiebeln
- 100 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Madeira
- 30 g weißer Balsamessig
- 1,5 l Gemüfefond
- 500 ml Sahne
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Petersilienstängel
- 1 Thymianzweig
- Saft einer Zitrone

Für die Garnitur

- frische Basilikumblätter

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Dann die Zwiebeln, die Champignons und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in der Butter in einer Pfanne farblos anschwitzen.
- 2.** Nun das Wasser von den eingeweichten Steinpilzen abgießen, aber 200 ml davon vorerst beiseitestellen. Die Steinpilze gut ausdrücken und zum restlichen Gemüse in die Pfanne geben.
- 3.** Die Pilz-Zwiebel-Mischung in der Pfanne nun mit dem Madeira und dem weißen Balsamessig ablöschen und mit dem Gemüfefond, der Sahne und dem Pilzwasser aufgießen.
- 4.** Die Suppe anschließend 40 Minuten sanft köcheln lassen. Danach mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb passieren. Die feingehackten Petersilienstängel und den gezupften Thymian dazugeben und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.
- 5.** Zum Schluss die Suppe erneut schaumig mixen, in einem tiefen Teller anrichten und mit frischen Basilikumblättern garnieren.