

Schwammerlsuppe

Zutaten: (für 4 Personen)

1 große Zwiebel (oder einige Schalotten)

250 g Steinpilze

1 EL gehackte Petersilie

4 EL Butter

3 EL Mehl

1 l Wasser

1/8 l Sauerrahm oder Creme fraiche

Salz

Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

Die kleinstwürfelig geschnittene Zwiebel mit den geputzten und blättrig geschnittenen Pilzen und der gehackten Petersilie in Butter andünsten.

Das Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten (ständig wenden). Mit Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

20 Min. zugedeckt kochen bei mäßiger Hitze kochen lassen, gelegentlich umrühren.

Den Sauerrahm mit etwas Wasser oder Milch verrühren, zügig einrühren und einige Minuten weiter köcheln.

Die Pilzsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Der Geschmack kann natürlich durch Zugabe von Muskat, Thymian, Liebstöckel usw. verändert werden.

