

Pfifferling-Suppe

Für 3 Personen

10 g getr. Steinpilze, 1/8 l Wasser, 1/2 l Gemüsebrühe,
20 g Speck, 20 g Butter, 1 Schalotten,
200 g Pfifferlinge, Pfeffer, Salz, Thymian, Knoblauch,
1/8 l Weißwein.

Steinpilze unter fließendem Wasser abspülen. in eine kleine Schüssel geben und mit 1/8 l Wasser bedecken; ca. 1 Stunde weichen lassen.

Gemüsebrühe aufkochen auf niedriger Temperatur warmhalten.

Durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden.

Schalotte schälen, fein würfeln.

Frische Pfifferlinge putzen.

Frischen Knoblauch sehr klein schneiden.

In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen und Speckwürfel darin anbraten. Schalotten im Speckfett andünsten. Pfifferlinge zufügen. Auf mittlerer Temperatur weichdünsten. Erst anschließend mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Knoblauch zufügen. Pilze mit Weißwein ablöschen und in die Gemüsebrühe geben. Steinpilze mit Einweichwasser ebenfalls in die Gemüsebrühe geben. Pilzsuppe kurz vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

NN