Oktober 2026, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Suppen

Saison: Herbst

Zuppa di Funghi (Pilzsuppe)

Zutaten

4 Personen	8 Personen	
1	2	Schalotten
350 g	700 g	Pilze (Steinpilze und Champignons)
1 EL	2 EL	Butter
1 EL	2 EL	Zitronensaft
5 dl	1 Liter	Gemüsebouillon
2.5 dl	5 dl	kalter Halbrahm
		Salz und Pfeffer nach belieben
1 EL	2 EL	Kerbelblättchen oder Thymian

Zubereitung

Schalotten schälen und fein hacken. Die Pilze putzen (nicht waschen) 2 Pilze in Scheiben schneiden. Diese werden für die Garnitur benötigt. Die restlichen Pilze halbieren oder vierteln. Butter in einer beschichteten Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Pilze etwa 3 Minuten mitdämpfen. Auch diejenigen für die Garnitur. Danach die Garnitur-Pilze wieder herausnehmen.

Zitronensaft und Gemüsebouillon dazu giessen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren, zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, pürieren und würzen.

Halbrahm flaumig schlagen und unter die Suppe ziehen. ACHTUNG: einen Rest des Rahmes für die Garnitur behalten. Suppe nochmals heiss werden lassen (nicht mehr kochen) und eventuell nachwürzen. Einen Klecks geschlagener Rahm zur Suppe geben, die Pilze auf dem Rahm verteilen und die Kerbel- oder Thymianblättchen darüber streuen.