

Waldpilz-Cremesuppe

6 Personen

400 g Röhrlinge (Maronen-, Hexen- oder Goldröhrling)

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 EL Olivenöl

20 g Butter

60 g Risottoreis

8 dl Gemüsebouillon

1 dl Weisswein

2 dl Rahm

Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle

Von den Pilzen ca. 100 g in feine Würfel schneiden (als Suppeneinlage) – den Rest grob.

In einer grossen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben. Kurz andünsten dann sofort die grob geschnittenen Pilze dazu geben. Kurz mitdünsten, den Risottoreis dazu, umrühren und mit der Bouillon ablöschen und auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe mixen und evtl. durch ein Sieb streichen.

Unterdessen in einer Pfanne die feinen Pilzwürfel in Butter andünsten mit etwas Kräutersalz und Pfeffer würzen, mit dem Weisswein ablöschen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen (evtl. etwas Wasser begeben).

Die gemixte Suppe unter Beigabe der Einlage aufkochen, mit dem Rahm verfeinern, abschmecken und servieren.

TIPP: etwas Rahm schlagen und als Sahnehäubchen auf die Suppe geben.