

Pfifferling- Creme- Suppe

Rezept für 5 Personen

Zutaten:

- 1 L Fleischbrühe
- 400 g Pfifferlinge (geht auch mit anderen Pilzen)
- 200 g Schlagsahne (bzw. Creme Legere)
- 4 Stängel Petersilie
- 5 Blätter Basilikum
- Mehl zum binden

Zubereitung:

Alle Pilze in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und die Petersilie dazugeben. Bei Pfifferlingen NICHT salzen oder zusätzlich würzen, da sie einen sehr intensiven Eigengeschmack haben!

Nach ca. 5 Min die Hälfte der Pilze entnehmen und entweder im Mixer sehr fein pürieren oder, was viel besser ist, mit einem Pürierstab (Handmixeraufsatz) pürieren, bis man keine Stücke mehr sieht und das Pilzaroma gut zu spüren ist. Nun die Brühe zugeben.

Zu den restlichen Pilzen etwas Mehl und gehackten Basilikum hinzugeben. Noch weitere 2 Min in der Pfanne lassen, dann herausnehmen, noch etwas klein schneiden und zur Suppe geben. Kurz aufkochen lassen und die Sahne unterrühren (NICHT schlagen). Dann noch etwas Basilikum dazu und abschmecken.

Würzen ist meist, wie gesagt, nicht mehr nötig, sonst schmeckt die Suppe versalzen.

Noch etwa 10 – 15 Min köcheln lassen, das verstärkt den Geschmack zusätzlich!

Mit Mehl andicken! Fertig!