

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - Juli 2016

„Schwammerlsuppe“

für 6 Portionen

500g Pfifferlinge
1 Zwiebel
2 Ei Margarine
600 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
*Salz, Pfeffer, Zucker
und Zitronensaft*



Depositphotos_49507893_original - ©lenyvavsha

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Pfifferlinge putzen, kurz waschen, trockentupfen und grob klein schneiden.

Margarine im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und 2/3 Pfifferlinge anschwitzen. Mit Brühe und Sahne auffüllen und bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln.

Topf von der Hitze nehmen und mit einem Pürierstab sehr fein pürieren, bis die Suppe cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die restlichen Pfifferlinge kurz in Öl anbraten, salzen und pfeffern und mit gerösteten Vollkorn-toastwürfel und gehackter Petersilie servieren.

Mein Tipp:

Dazu genießen Sie einen jungen, leichten Rotling, z.B. Karlstadter Roßtal, Rotling QbA, halbtrocken vom Weingut Kohlmann-Scheinhof aus Karlstadt/Mühlbach am Main.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Christian Popp, Küchenchef