

# Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - August 2013  
(von Christian Popp, stellvertretender Küchenchef)

## „Cremesuppe von Pfifferlingen“

für 6 Personen

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

### 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 Vollkorntoastwürfel und gehackter Petersilie servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.  
Rainer Otto  
Küchenchef  
Kurhotel an der Obermaintherme