

Edle Steinpilzsuppe mit Weißwein

Zutaten

1 Tüte getrocknete Steinpilze (25 g)
1 Zwiebel
20 g Butter
100 ml Weißwein
250 g Schlagsahne
3-4 EL heller Soßenbinder
Salz
Pfeffer
1/2 Bd. Schnittlauch
50 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Steinpilze in einem halben Liter warmen Wasser für ca. 30 min. einweichen.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter im Topf glasig dünsten. Den Wein angießen und einmal aufkochen.

Steinpilze mit Einweichwasser und der Sahne hinzugeben. Nochmal aufkochen und ein paar Minuten leicht köcheln. Soßenbinder einrühren, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die Suppe kurz vor dem Servieren pürieren.

In vier Suppentellern anrichten und mit Schnittlauch und Parmesan bestreuen.