

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

STEINPILZRAHMSUPPE

Zutaten für 4 Personen

250 g Pilze (geputzt, gewaschen)
30 g Butter
1 Zwiebel
3 EL Mehl
500 ml Milch
500 ml Gemüsebrühe
prise Salz (je nach Geschmack)
prise Pfeffer (je nach Geschmack)
Petersilie

Zubereitung:

Von den Steinpilzen die Stiele herausdrehen und klein würfeln. Die Hüte in dünne Scheiben schneiden, danach die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Pilze und die Zwiebel bei mittlerer Hitze darin anschmoren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Mehl über Pilze und Zwiebel streuen und unter Rühren kurz anschwitzen. Die Milch und die Brühe angießen. Die Suppe etwa 20 Min. bei kleiner Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer. Je nach Geschmack können Sie in die Suppe noch etwas Petersilie dazugeben.

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen
Maria & und das Neubergerhof-Küchenteam**