

ZUTATEN:

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

Steinpilzrahmsuppe

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. Nun 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 Minuten bei kleiner Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je nach Geschmack können Sie in die Suppe noch etwas Petersilie dazugeben.



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam