

Zutaten für 4 Personen

- 20 g Steinpilze (getrocknet)
- 150 g Steinpilze
- 100 g Schalotten
- 30 g Kartoffeln
- 4 Stiele Oregano
- 20 g Butter
- 4 El Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 250 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung

Getrocknete Steinpilze in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Frische Steinpilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln, Kartoffel schälen und klein schneiden. Oreganoblättchen von den Stielen zupfen, die Hälfte fein schneiden, restliche Blättchen in kaltes Wasser legen.

Butter und 2 El Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Kartoffel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Eingeweichte Steinpilze mit Wasser, 2/3 der frischen Pilze und den fein geschnittenen Oregano dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten. Mit dem Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit 400 ml Wasser, Fond und Sahne auffüllen und offen 20 Minuten schwach kochen lassen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, restliche Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Minuten braten, salzen und pfeffern. Suppe und Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen. Restliche Oreganoblättchen trockentupfen. Suppe mit Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Quelle: essen-und-trinken.de/rezepte/steinpilzsuppe-12047524.html