Steinpilzcremesuppe

Zutaten:

ca. 500 g frische Steinpilze (schmeckt aber auch mit anderen Röhrlingen)
ca. 300 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
etwas Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g Schmand oder Creme fraiche
200 ml Creme légère
eine Prise Muskatnuss
frische Petersilie

Zubereitung:

Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein würfeln, in etwas Butter anschwitzen. Die Pilze putzen und eventuell waschen, ca. 400 g grob zerkleinern, den Rest in feine Scheiben schneiden und beiseite stellen. Die Steinpilzstücke in den Topf geben und ebenfalls anschwitzen. Mit dem Wasser und der Creme légère ablöschen, mit dem Brühepulver, dem Pfeffer und der Muskatnuss würzen und zudecken. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Masse pürieren und den Becher Schmand zugeben. Die rohen Steinpilzscheiben auf die vorgewärmten Suppenteller verteilen und die heiße Suppe darüber geben. Mit der gehackten Petersilie dekorieren.

Tipp: Zu dieser Suppe einfach frisches Baguette und einen trockenen Weißwein reichen und ihr habt einen edlen vegetarischen Hauptgang.