

Steinpilzsuppe

von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

300 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	
40 g Butter	Zwiebeln und Knoblauch andünsten
500 g Frische Champignons	rüsten und auch kurz anbraten
40 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze in 1h in Wasser aufweichen. beigeben
3.0 dl Weisswein	ablöschen
2.0 Liter Wasser	
50 g Bouillion	aufkochen und dann pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
3.0 dl Vollrahm	schlagen und einrühren