



Cremige Champignon - Steinpilzsuppe mit leichter Thymian Note

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal in der Pilzsaison, aber eigentlich im ganzen Jahr

Zutaten

- 400 g Steinchampignons, geputzt, in groben Scheiben
- 5 g getrocknete Steinpilze (Für einen intensiven Pilzgeschmack)
- 500 ml Rinderbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt (Ersatzweise Gemüsebrühe)
- 30 g Butter
- 100 ml flüssige Sahne
- 50 ml Creme fraiche oder Schmand
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 - 2 Thymianzweige, gehackt
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 El Mehl
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Steinpilze mit kaltem Wasser bedecken, ca.10 min. einweichen. Danach gut ausdrücken und grob hacken.

Schritt2

Das Einweichwasser durch eine Kaffeefiltertüte gießen und verwahren. (Sind oft noch etwas sandig)

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Etwas 50 g gleichmäßig dick geschnitten Champignonscheiben für die Einlage zurück lassen.

Schritt5

Die Butter mit den Zwiebeln und dem Knoblauch glasig anschwitzen, die restlichen Champignons und die Steinpilze dazu geben. 2 - 3 min. angehen, schmoren lassen und 1 El Mehl verrühren.

Schritt6

Mit der Brühe, der Sahne, dem Einweichwasser und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren. Salzen und pfeffern, Zitronensaft und Abrieb dazu geben. Ca. 15 min. mit dem Thymian, bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schritt7

Danach etwa die Hälfte der Menge mit dem Stabmixer pürieren und noch einmal alles zusammen aufkochen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die frischen, zurückgelassenen Champignonscheiben in einer Stielpfanne kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie unterschwenken.

Schritt11

Nach dem Anrichten in vorgewärmten, tiefen Tellern oder Suppentassen, als Einlage obenauf geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cremige-champignon-steinpilzsuppe-mit-leichter-thymian-note/>