

# Herbstlicher Pilzeintopf mit Croutons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das jahreszeitliche „Schmankerl“, der etwas andere Eintopf

## Zutaten

- 800-1000g gemischte, frische Waldpilze nach Angebot wie:
- Shitake, Pfifferlinge, Maronen, Steinchampignons, Steinpilze
- 1 l Fleisch -, Gemüse - oder Hühnerbrühe
- 500 g gewürfelte Kartoffeln
- 100 g magerer Speck in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 - 3 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 große Möhre in Würfeln geschnitten
- 1 kleines Bund frischen Schnittlauch
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 1 Becher Crème fraiche
- 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in Würfeln
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt3**

Der Suppenansatz:

### **Schritt4**

Den Speck mit den Zwiebeln, ev. auch den Knoblauch anschwitzen, dann folgen die Möhre, der Porrée und die Kartoffeln, zuletzt die vorbereiteten Pilze.

### **Schritt5**

Mit der Brühe aufgießen, salzen und pfeffern und 5 - 6 min. köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind.

### **Schritt6**

Crème fraiche dazu geben, nachschmecken, ev. etwas kalte Butter unterrühren, nachschmecken.

### **Schritt7**

Die Weißbrotwürfel in Nussbutter bräunen, salzen, pfeffern.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Den Pilzeintopf in vorgewärmten Tellern mit frischem Schnittlauch und den Croutons servieren.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** herbstlich, jagdsaison, pilze, winterlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herbstlicher-pilzeintopf-mit-cROUTONS/>