



Pilz-Capuccino

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 18m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '18m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Jahreszeitlich,elegant, leicht passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 200 g frische Champignons, geputzt, gesäubert, in groben Scheiben
- 200 g frische Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, n groben Scheiben,
- 25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, gehackt (Wegen des intensiven Geschmacks)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 ml Rind- oder Hühnerbrühe (1 Glas aus dem Supermarkt)
- 150 g
- 100 ml warme Milch
- 50 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, die getrockneten, eingeweichten, grob gehackten Steinpilze und die frischen Pilze dazu geben.

Schritt3

3-4 min. zusammen schmoren, salzen, pfeffern. Zunächst den Weißwein aufgießen, etwas reduzieren lassen.

Schritt4

Dann folgt die Brühe und die Sahne, weitere 4-5 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Danach mit dem Stabmixer pürieren, nachschmecken und mit der restlichen kalten Butter schaumig "auf mixen".

Schritt6

Die erwärmte Milch in einem hohen Topf nur erwärmen, salzen, pfeffern und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den Pilz-Capuccino in vorgewärmten Suppentassen oder hohen Gläsern portionieren, den Milchschaum obenauf geben und sofort servieren.

Schritt9

Dazu schmecken Parmesan-Blätterteigstangen.

Schritt10

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, passt in so manche Speisenfolge, unkompliziert, Vorsuppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-capuccino/>