

Steinpilzsuppe

aus Marburg

Die Suppe erinnert uns an unsere Kindheit, als wir mit unseren Eltern und Großeltern Pilze in den Wäldern unserer Heimatländer gesammelt haben und Pilzgerichte unserer Omas genossen haben.

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 300 g Steinpilze (frisch oder tiefgefroren)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 kleine Karotte
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 50 g Perlgraupen (fein)
- 30 g Butter (ca. 2 EL)
- 100 ml Schlagsahne
- $\frac{3}{4}$ Liter Gemüsebrühe
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Steinpilze sorgfältig putzen, in kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Die Zwiebel und Karotte schälen und klein schneiden.

Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Karotte und Zwiebel darin hellgelb braten. Die Pilze hinzugeben und unter Umwenden in der Butter andünsten.

Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und Perlgraupen zugeben.

Nach 10 Minuten auch die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und die Pilz-Gemüsemischung aus der Pfanne in den Topf geben und weitere 15 bis 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kochplatte abschalten und die Suppe für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

(Ohne Perlgraupen schmeckt die Steinpilzsuppe auch hervorragend.)

Diese Suppe stammt von Viktoria Landa und Rosa Fink.