

## 24) Pilz-Gemüsesuppe mit Klößchen

Hessen

Es gibt in den Wäldern rund um Marburg viele Pilze, daher bietet sich eine Pilzsuppe an.

### Zutaten:

- verschiedene Sorten Pilze je nach Geschmack, ich nehme aromatische Steinpilze (wenn es keine frischen gibt kann man gefrorene kaufen), Champignons etc.
- Gemüse nach Wahl, z.B. Möhren, grüne Bohnen, Petersilienwurzel, Sellerie, Lauchzwiebeln etc.
- Gewürze: Lorbeerblätter, Wacholderbeere, wenn man mag frische Rosmarinstengel (Man kann auch Liebstöckel oder gehackte glatte Petersilie dazugeben)
- Grießklößchen

### Zubereitung:

Ich nehme 1 bis 1,5 Liter Gemüse oder Hühnerbrühe.  
Dann schneide und putze ich das Gemüse meiner Wahl, ebenso die Pilze.  
Die Pilze schwitze ich in einem größeren Topf mit einer kleingeschnittenen Zwiebel in Olivenöl etwas an. Dann kommt das Gemüse dazu, ist das auch angeschwitzt fülle ich alles mit der Brühe auf, eventuell frischen Rosmarin dazu tun. Gemüse und Pilze gar köcheln. Grießklößchen oder Nockerln herstellen und in die Suppe tun. Nach Belieben glatte Petersilie hacken und in die Suppe geben.

Guten Appetit!