

Steinpilzsuppe

30 Minuten

Zutaten

1-2 EL Butter, 100 g gekochter Schinken, 1 Becher Sahne, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Glas Weißwein, 250 g frische Steinpilze, Saft einer Zitrone, ½ l gebundene helle Suppe, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Zucker, 100 g Petrella Schnittlauch.



So wird's gemacht

- Die Butter im Topf erhitzen und den in feine Würfel geschnittenen Schinken darin anschwitzen.
- Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden, zum Schinken geben, kurz mitschwitzen.
- Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und ebenfalls mitschwitzen lassen.
- Mit Zitronensaft beträufeln, mit Weißwein ablöschen.
- Mit heller Suppe auffüllen.
- Bei mäßiger Hitze 10 Min. köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.
- Sahne einrühren und mit je einem Löffel Petrella Schnittlauch servieren.