



Klare Pilzsuppe

Man nehme für 4-6 Portionen:

30 g Urgroßmutter's Suppenwürze	
3 Schalotten	halbieren, pellen, würfeln; 1 für die Brühe, 2 für die Suppe
1 Bund Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken, Stiele grob hacken
1 -2 TL Tomatenmark	
40 g Butter	20 g für die Brühe, 20 g für die Suppe
10 g getrocknete Steinpilze	
500 g gemischte Pilze	nach Bedarf säubern und schneiden
1-2 Zweige Thymian	Blätter von den Stielen zupfen
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Salz	

- Für die Brühe 20 g Butter in einem Topf erhitzen, die Würfel von einer Schalotte darin anschwitzen, Suppenwürze, Petersilienstiele und Tomatenmark zugeben, alles unter Rühren weiter anschwitzen und mit 500 ml Wasser auffüllen. 2-3 Minuten kochen und durch ein Sieb gießen.
- In der heißen Brühe die Steinpilze 15 Minuten einweichen. Pilze dann herausnehmen und kleinschneiden.
- In einem weiteren Topf in 20 g Butter die restlichen Schalottenwürfel anschwitzen, dann die Pilze und den Thymian zugeben und anbraten. Steinpilze und die Brühe zugeben und die Suppe 10 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Petersilie zugeben.

Dazu: Grissini und trockener Weißwein

Übrigens: Sehr gut macht sich auf der Suppe eine Blätterteig-Haube.
Verfeinern kann man sie mit ein wenig trockenem Sherry.