

Cremige Steinpilzsuppe mit Thymian



Wunderbar cremig mit nussig-erdigem Aroma: Steinpilzsuppe mit Thymian schmeckt pur oder mit einem Stück ofenfrischem Baguette.

Steinpilze gehören nicht zu den sogenannten Zuchtpilzen wie etwa Champignons, sondern werden ausschliesslich in der freien Natur gesammelt, wo sie mit verschiedenen Laub- und Nadelbäumen eine sogenannte «Mykorrhiza» eingehen. Dabei unterstützen sich Pilz und Baum gegenseitig in der Nährstoffbeschaffung. Wer sich selbst ans Steinpilzsammeln machen möchte, kann dies zwischen Juni und November tun.

In getrockneter Form sind die Edelpilze das ganze Jahr über erhältlich. Steinpilze harmonieren besonders gut mit Thymian, der im heutigen Rezept nicht nur die Suppe, sondern auch die Croûtons-Einlage aromatisiert.

Suppe

- 40 g Steinpilze, getrocknet
- 3 dl Wasser, lauwarm
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 TL Thymian, getrocknet
- 1 dl Weisswein
- 7 dl Gemüsebouillon
- 200 g Kartoffeln, in 1½ cm grossen Würfeln
- 250 ml Halbrahm
- Salz und Pfeffer

Croûtons

- 2 grosse Scheiben Brot nach Wahl, gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- Etwas Salz
- 1 TL Thymian, getrocknet

Suppe

1. Getrocknete Steinpilze circa 30 Minuten in 3 dl lauwarmem Wasser einweichen.
2. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln mit dem getrockneten Thymian darin dünsten, bis die Zwiebeln

glasig werden.

3. Mit Weisswein ablöschen und diesen etwa 2 Minuten einkochen lassen.
4. Die eingeweichten Steinpilze inkl. Einweichwasser in den Topf geben. Weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Danach Bouillon und Kartoffelwürfel begeben. Suppe bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss die Suppe von der Herdplatte ziehen, mit einem Stabmixer pürieren, Rahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Croûtons

1. Während die Suppe köchelt, die Brotwürfel im Olivenöl rundherum kross braten, dabei mit Salz und Thymian würzen.

Zubereitungsdauer: ca. 30 Minuten (ohne Einweichen)

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC



Intensives Rubinrot mit Purpurreflexen. Eleganter Duft von Brombeeren und schwarzen Kirschen. Mittlerer bis voller Körper, mit weichen Tanninen und ausgewogener Säure. Lang im Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)