

# Klare Steinpilzsuppe mit Geflügelleber und Knoblauch Croûtons

4-Personen

## Zutaten Suppe:

1	-	Zwiebel
1	-	TL Butter
1	-	kleine Lauchstange
200	-	gr braune Champignons
100	-	gr Sellerie
10	-	gr getrocknete Steinpilze
8	-	dl Hühnerbouillon
1	-	Kräutersträusschen aus je einigen Zweigen Petersilie, Liebstöckel, Lorbeer und Thymian
5	-	Wachholderbeeren
10	-	schwarze Pfefferkörner

## Einlage:

2	-	Scheiben dunkles Brot
½	-	Knoblauchzehe
2	-	EL Butter
120	-	gr Geflügelleber
½	-	Bund Schnittlauch
etwas	-	Salz

## Zubereitung:

Für die Suppe die Zwiebel mitsamt Schale halbieren. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten darin kräftig anrösten.

Inzwischen die Lauchstange waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten zusammen mit den Steinpilzen, der Bouillon, dem Kräutersträusschen, den Wachholderbeeren und den Pfefferkörnern in eine Pfanne geben und zugedeckt aufkochen. Die Suppe auf kleinem Feuer etwa 30-Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel in mit dem Knoblauch darin goldbraun braten.

Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Von der Geflügelleber kleine Sehnen und Äderchen entfernen. Die Leber wenn nötig in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Suppe durch ein feines Sieb giessen.

Anschliessend das Sieb mit einem Küchentuch oder Küchenpapier auslegen und die Suppe ein zweites Mal passieren.

Die Suppe wenn nötig auf 8-9 dl ergänzen, in die Pfanne zurückgeben und mit Salz würzen.

Vor dem Servieren 1-dl Suppe separat in eine kleine Pfanne geben und aufkochen.

Die Hühnerleber beifügen und nochmals kurz aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen und zugedeckt etwa 8- Minuten ziehen lassen.

Die restliche Suppe aufkochen und zusammen mit der Hühnerleber, den Brotwürfelchen und dem Schnittlauch in vorgewärmten Suppentellern anrichten und sofort servieren.