

Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen

4-Personen

Zutaten:

- 7 - dl Gemüsebouillon
- 15 - gr gedörrte Steinpilze
- 8 - Dörrtomaten
- 1 - Schalotte
- 1 - Zweig Rosmarin
- 2 - EL Butter
- 1 - EL Rahm
- 200 - gr Champignons
- 1 ½ - dl Rahm
- etwas - Salz
- etwas - schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Bouillon aufkochen. Die Steinpilze und Dörrtomaten hineingeben und alles 10-Minuten nur ganz leise kochen lassen.

Inzwischen die Schalotten schälen und hacken. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und ebenfalls hacken.

Die Bouillon durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen. Steinpilze und Dörrtomaten gut abtropfen lassen und klein schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotte, Rosmarin, Steinpilze und Dörrtomaten darin andünsten.

Das Mehl in ein feines Siebchen geben, darüber stäuben und kurz mitdünsten.

Mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen und die Suppe auf kleinem Feuer 10-Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne in der restlichen Butter kurz braten; entsteht Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Beiseite stellen.

Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Champignons beifügen und nur gut heiss werden lassen.

Die Suppe in vorgewärmten Tassen oder Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Rosmarin garnieren.