



Klare Pilzsuppe

Rezept für 4 Personen

15 gr	Mischpilze getrocknet
1 EL	Bratbutter
½	Zwiebel gehackt
2 Würfel	Gemüsebouillon
2 EL	Sherry
	Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL	Schnittlauch

Pilze in 1 cm grosse Stücke brechen und in 1 Liter warmem Wasser mindestens eine halbe Stunde einweichen lassen.

Bratbutter in die Pfanne geben, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit den Pilzen und dem Wasser ablöschen. Bouillonwürfel dazugeben und 10 Minuten leicht kochen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen, nach belieben mit Sherry und Gewürzen abschmecken.

Schnittlauch darüber streuen, servieren.

Tipp : Steinpilze geben dieser Suppe ein gutes Aroma. Keine dunklen Pilze verwenden.