

Herbstlicher Pilzeintopf mit Croutons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das jahreszeitliche „Schmankerl“, der etwas andere Eintopf

Zutaten

- 800-1000g gemischte, frische Waldpilze nach Angebot wie:
- Shitake, Pfifferlinge, Maronen, Steinchampignons, Steinpilze
- 1 l Fleisch -, Gemüse - oder Hühnerbrühe
- 500 g gewürfelte Kartoffeln
- 100 g magerer Speck in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 - 3 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 große Möhre in Würfeln geschnitten
- 1 kleines Bund frischen Schnittlauch
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 1 Becher Crème fraîche
- 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in Würfeln
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Der Suppenansatz:

Schritt4

Den Speck mit den Zwiebeln, ev. auch den Knoblauch anschwitzen, dann folgen die Möhre, der Porrée und die Kartoffeln, zuletzt die vorbereiteten Pilze.

Schritt5

Mit der Brühe aufgießen, salzen und pfeffern und 5 - 6 min. köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind.

Schritt6

Crème fraiche dazu geben, nachschmecken, ev. etwas kalte Butter unterrühren, nachschmecken.

Schritt7

Die Weißbrotwürfel in Nussbutter bräunen, salzen, pfeffern.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Den Pilzeintopf in vorgewärmten Tellern mit frischem Schnittlauch und den Croutons servieren.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** herbstlich, jagdsaison, pilze, winterlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herbstlicher-pilzeintopf-mit-croustons/>