

Schaumsüppchen von herbstlichen Waldpilzen mit Croutons

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Besonders gut in der Saison von frischen, heimischen Pilzen gekocht !

Zutaten

- 500g frische Waldpilze nach Jahreszeit und Marktangebot, wie
- Wiesenchampignons, Maronen, Steinpilze, Pfifferlinge, Birkenpilze etc.
- 1 l Rinder - oder Hühnerbrühe
- (Herkömmlich gekocht oder aus dem Supermarkt.
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher saure Sahne oder Crème fraiche
- 40 g Butter
- 2 El Petersilie oder Schnittlauch gehackt
- 30 - 40 g mager gewürfelter Speck
- 1 Tl Butter
- 1 gehäufter El Weizenmehl
- 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, in 1 cm großen Würfeln

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Waldpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, besser abbürsten und in grobe Scheiben schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den gewürfelten Speck und die Zwiebeln in Butter anschwitzen, glasig werden lassen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt5

Mit dem Fond (Rinder oder Hühnerbrühe) auffüllen, die Sahne und saure Sahne dazu geben.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer würzen.,10 min. leise köcheln lassen. Mit dem Mixstab der Küchenmaschine grob pürieren.

Schritt7

(Der Ansatz bleibt also als Einlage erhalten)

Schritt8

Das Weißbrot in Würfel scheiden und in brauner Butter goldgelb rösten, mit Salz und Pfeffer würzen,

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit kalter Butter schaumig aufmixen, nachschmecken.

Schritt11

Die gehackten Kräutern und heißen, krossen die Croutons drüber streuen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, lecker, leicht, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumsueppchen-von-herbstlichen-waldpilzen-mit-cROUTONS/>