



# Schnelle Pilzkraftbrühe mit Frühlingszwiebel und Sherry

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle Version, interessant mit Sherry abgeschmeckt

## Zutaten

- 250 g frische Kräuterseitlinge, geputzt, gesäubert, in Streifen
- 60 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 1,6 ml Rindfleisch oder Geflügelbrühe
- (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 2 Bündchen Frühlingszwiebeln, gewaschen, geputzt, in dünnen Ringen
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 8 El Sherry (Medium)
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Steinpilze in etwas von der heißen Brühe einweichen, danach auf gleiche, mundgerechte Streifen schneiden.

### Schritt2

Die frischen Kräuterseitlinge in dem Pflanzenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. Ewas Zeitversetzt die Frühlingszwiebeln und die getrockneten, eingeweichten Pilze dazu geben, kurz mit angehen lassen.

### Schritt3

Mit der Brühe und dem Steinpilzfond aufgießen, leise 4-5 min. köcheln lassen. Den Sherry dazu geben, nachschmecken, nachwürzen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

In vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen, dazu warme Käsestangen reichen.

#### **Schritt6**

**Rezeptart:** Klare Suppen **Tags:** schnell gemacht, sherry, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-pilzkraftbruehe-mit-fruehlingszwiebel-und-sherry/>