



Klare Pilz-Gemüse-Suppe

Zutaten für 6 Portionen

1 Zwiebel, 200 g Champignons, 2 EL Öl, 50 g getrocknete Mischpilze, 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren, 4 schwarze Pfefferkörner, 3 mittelgroße Möhren, 500 g Knollensellerie, 2 Stangen Porree, Salz, Pfeffer, 4-5 EL Sherry, ½ Bund krause Petersilie

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Pilze darin kurz anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel in heißem Bratfett ca. 5 Minuten dünsten. Mit 1 ½ l Wasser ablöschen. Mischpilze, Lorbeer, Wacholder und Pfefferkörner hinzufügen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln.

Möhren und Sellerie schälen und waschen. Porree putzen und waschen. Für die Suppeneinlage 1 Möhre, ca. 100 g Sellerie und ½ Stange Porree fein würfeln. Rest Gemüse grob schneiden, in die Pilzbrühe geben und ca. 30 Minuten leicht köcheln.

Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mit Salz und Sherry abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen hacken. Ca. 5 Minuten vor dem Servieren Gemüsewürfel und Champignons in die Brühe geben, nochmals 5 Minuten köcheln.

Suppe in Tassen füllen und mit Petersilie bestreuen.