

Svampsoppa - Schwedische Pilzcremesuppe

Zutaten für 4-6 Personen:

2 Schalotten

400 g Waldpilze

600 ml Hühnerbrühe

400 ml Schlagsahne

3 Stängel Petersilie

50 g Butter

Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Einige kleine Pilze in insgesamt ca. 12 Scheiben schneiden und für die Garnitur beiseitestellen.

Die fein gehackten Schalotten in etwas Butter glasig dünsten.

Die restlichen Pilze in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben, mit Hühnerbrühe auffüllen und 10 Minuten kochen. Die Zwiebel-Pilz-Brühe im Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren und wieder in einen Topf geben. Sahne zugießen und nochmals einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die beiseite gestellten Pilzscheiben kurz in etwas Butter in einer heißen Pfanne anbraten. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Pilzscheiben dekorieren und mit Petersilie bestreuen.