



### Zubereitung:

Die Schalotten in grossem Kochtopf in etwas Butter anschwitzen. In Wasser eingeweichte Steinpilze zugeben und ca. 3 min dämpfen. Mit Noilly Prat ablöschen, fein gewürfelte Kartoffel, Weisswein und Boullion dazugeben und 20 - 30 min köcheln lassen.

Den Rahm zugeben und alles mit Stabmixer fein pürieren. Ein paar Pilzstückchen übrig lassen und diese nicht ganz fein pürieren.

Nun mit den Gewürzen abschmecken und die Schnittlauchringe zugeben. Abschmecken, je nach Vorliebe der Konsistenz noch etwas mit Wasser, Wein oder Bouillon verlängern.

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. /  
**Kochzeit:** ca. 20 - 30 Min.

### CRÈMESUPPE MIT STEINPILZEN

Zutaten für 4 Portionen

<b>2</b>	Schalotten, grob gewürfelt
<b>2 Handvoll</b>	Steinpilze, getrocknet
<b>1</b>	Kartoffel, mehlig
<b>1 dl</b>	Noilly Prat
<b>1 ½ dl</b>	Weisswein, fruchtiger
<b>8 dl</b>	Hühner- oder Gemüseboullion
<b>1 ½ dl</b>	Rahm
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
<b>etwas</b>	Pfeffer aus der Mühle
<b>etwas</b>	Muskat, frisch gerieben
<b>etwas</b>	Butter