

Zutaten

- 250 g Pfifferlinge
- 1/4 Stück Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- 1/2 Lauch (das weiße Ende)
- 1 Lorbeerblatt
- je 3 Beeren Wacholder und Piment
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 dicke Kartoffel
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1 Schalotte
- 8 Streifen Speck
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Toastbrot
- Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Suppen

Rahmsüppchen vom Pfifferling mit Speck und Croutons

Entdecken Sie unser köstliches Rahmsüppchen vom Pfifferling mit Speck und Croutons. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Pfifferlinge putzen. Dabei kein Wasser verwenden, sondern mit einem Küchentuch die Erde entfernen. Die dicken Stiele separat sammeln, die schönsten, feinen Pfifferlinge zur Dekoration aufbewahren.
2. Abschnitte kommen direkt in die Gemüsebrühe. Sellerie und Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem großen Topf glasig anschwitzen.
3. Lauch klein schneiden und zusammen mit den Gewürzen in den Topf geben. Ebenfalls anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Die Kartoffel schälen, würfeln und in die Suppe geben - sie dienen der Bindung. Die gesammelten Pfifferlingsstiele zur Suppe geben, 5 Minuten mit kochen lassen, dann im Standmixer fein pürieren. Sahne hinzugeben, erneut erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schalotte schälen und fein würfeln. Speck fein würfeln und in einer Pfanne langsam auslassen. Die Schalottenwürfel und die

zuvor aufgehobenen Pfifferlinge in die Pfanne geben und alles gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Thymian verfeinern.

5. Toast von der Rinde befreien und würfeln.
6. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, Brotwürfel hinzugeben und rundherum goldbraun anbraten. Zum Ende hin Butter hinzugeben, würzen und dann in einem Sieb abtropfen lassen.
7. Suppe in Suppentassen füllen, mit einem Löffel Schmand toppen, darauf die in Speck gebratenen Pfifferlinge und die Croutons geben.