

# Steinpilz-Rahm-Suppe

Für 4 Personen

## Zutaten

- 300 g Steinpilze, geputzt, in Scheiben geschnitten
- Bratbutter
- 150 g Kürbis, gerüstet (ca. 100 g Kürbisfleisch, in Stücke geschnitten)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 8 dl Gemüsebouillon
- 1,5 dl Rahm
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Ein paar Steinpilze für die Garnitur beiseite legen. Die anderen in der Bratbutter anbraten. Kürbis und Zwiebel mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, 15-20 Minuten zugedeckt weich kochen. Alles fein pürieren, Rahm beifügen, aufkochen und würzen.
2. Für die Garnitur Steinpilze in der Bratbutter anbraten, würzen.
3. Suppe in vorgewärmte Schalen giessen, mit Pilzen und Petersilie garnieren.

## Tipps & Tricks

Anstelle von Steinpilzen können auch Champignons verwendet werden. Auch ein Gemisch der beiden Pilzsorten ergibt eine aromatische Suppe.