


Bioleks: Pilz-Suppe

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-pilz-suppe

Zutaten:

- 500g Champignons oder braune Egerlinge
- 100g durchwachsener Speck
- 1 große Zwiebel
- 250g Kartoffeln
- 1/2 Liter Fleischbrühe
- 1 Becher Sahne
- 2 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- etwas getrockneter Thymian
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Pilze putzen und feinblättrig schneiden. Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in 1cm große Würfel schneiden.

Den Speck in einem Topf etwas auslassen, dann die Zwiebel mit der Butter zugeben und kurz andünsten. Die Pilze zufügen und ca. 5 Minuten im Topf dünsten. Mit der Brühe aufgießen und die Kartoffelwürfel dazugeben. Geschlossen bei mäßiger Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne zugießen und nochmals aufkochen lassen.

Zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 8.11.1996

Prominenter Gast: Regine Hildebrandt