

Lust auf  
noch mehr Genuss?!  
Dann besuchen  
Sie unsere Webseite:  
[www.delikatessen-berge.de](http://www.delikatessen-berge.de)

Wir wünschen einen  
guten Appetit!

Steinpilzrahmsüppchen

von

*WolframBerge*®

# Steinpilzrahmsüppchen mit Maronen-Pumpernickel Gremolata

Rezept für ca. 4 Personen • Zubereitungszeit ca. 35 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

## Zutaten:

---

1 Glas	Getrocknete Steinpilze
1 Glas	Steinpilzsauce nach Tessiner Art
1 Glas	Maronen
1 TL	Steinpilzöl
1/2 Dose	Westfälischer Pumpernickel
100 ml	Grauburgunder der Marke Hochthurn (Weißwein)
Handvoll	Kerbel, fein geschnitten
1 Stück	Zwiebel, klein gewürfelt
1 EL	Butter
200 ml	Sahne
200 ml	Milch
400 ml	heißes Wasser
1 Zitrone	Zitronenabrieb
	Kristallsalz vom Fuße des Himalaya
	Tasmanischer Bergpfeffer

## Zubereitung:

---

Die getrockneten Steinpilze mit heißem Wasser übergießen und für 10 Minuten einweichen lassen. Zwiebel in feine Würfel schneiden und in heißer Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die eingeweichten Pilze mit dem Pilz-Fond dazugeben. Für 5 Minuten köcheln lassen, Milch und Sahne hinzugeben. Nun die Steinpilzsauce nach Tessiner Art einrühren und aufkochen lassen. Die Suppe nun 5–10 Minuten einköcheln lassen und je nach Geschmack mit Steinpilzöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Maronen und Pumpernickel klein mahlen. Den Zitronenabrieb und Kerbel in die Gremolata geben. In eine Suppentasse 2–3 EL Gremolata füllen und das Steinpilzsüppchen übergießen.