



Steinpilzsuppe mit Kaffeeschaum

 Vegetarisch

ZUTATEN

 Für 4 Personen

4 Esslöffel Kaffeebohnen

2 dl Milch

20 g Steinpilze gedörrt,
ersatzweise 250 g frische
Steinpilze (1)

1 1/2 dl Sherry

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Kartoffel mehligkochend,
mittelgross

1 Esslöffel Butter

5 dl Gemüsebouillon

1 dl Rahm

250 g Steinpilze frisch,
ersatzweise Champignons (2)

1 Teelöffel Rapsöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Was man vorbereiten kann

*Suppe und Kaffeemilch können
am Vortag zubereitet werden.*

NÄHRWERT

Pro Portion

265 kKalorien

1108 kJoule

15g Kohlenhydrate

6g Eiweiss

15g Fett

6 ProPoints™

Erschienen in
10|2010, S. 57

ZUBEREITUNG

- 1** Die Kaffeebohnen in einen Plastikbeutel geben und mit einem Wallholz zerschlagen. In einer kleinen Pfanne die Kaffeebohnen splitter zusammen mit der Milch aufkochen. Vom Feuer nehmen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.
- 2** Die gedörrten Steinpilze kurz, aber gründlich spülen. Dann mit dem Sherry sowie 1 dl heissem Wasser etwa 20 Minuten einweichen. Werden frische Steinpilze (1) verwendet, diese rüsten und klein schneiden; Sherry und Wasser später zum Ablöschen der Suppe verwenden.
- 3** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffel schälen und klein würfeln.
- 4** In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel darin andünsten. Die gedörrten Steinpilze mitsamt Einlegeflüssigkeit oder die frischen Pilze mit Sherry und 1 dl Wasser beifügen. Die Bouillon und den Rahm dazugießen und alles zugedeckt auf mittlerem bis kleinem Feuer etwa 30 Minuten kochen lassen.
- 5** Während die Suppe kocht, die zweite Portion Steinpilze (2) oder Champignons rüsten und in Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Pilze darin kurz anbraten. Erst am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
- 6** Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer möglichst fein pürieren. Wenn nötig mit Wasser verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- 7** Vor dem Servieren die Kaffeemilch erwärmen, jedoch nicht aufkochen, sonst gibt es beim Aufschäumen keinen schönen Milchschaum. Die Milch mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Suppe mit den gebratenen Pilzen in vorgewärmten Tellern anrichten und den Kaffeeschaum darübergeben.

