

Hagenbuttensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200 g Hagenbuttenmark
2 EL Olivenöl
1/2 Zwiebel
4 dl Gemüsebouillon
1 dl Crème fine (zum Kochen)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Nach Gutdünken eine Prise Zucker und etwas Chili
150 g Pilze (Champignon oder Pfifferlinge)
1/2 EL Kerbel
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Zwiebel hacken, Olivenöl erhitzen, Zwiebeln andämpfen Hagenbuttenmark begeben und ca. 2 Min. mitdämpfen. Gemüsebouillon und Crème fine begeben, aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen, abschmecken

Pilze in ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Pilze ca. 2 Min. braten und Kerbel begeben. Pilze vorgängig im Sieb Öl abtropfen lassen.

Servieren:

Suppe mit Pürierstab aufschäumen und in vorgewärmte Teller anrichten. Pilze darauf verteilen.

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min