

Hagenbuttensuppe mit Pilzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
400 g Hagenbuttenmost
8 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahn
300 g Pilze
1 EL Kerbel
 Olivenöl
 Salz nach Bedarf
 wenig Pfeffer

Zubereitung:

Für die Suppe Zwiebel fein hacken, 1 EL Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Hagenbuttenmost ca 2 Minuten andämpfen, Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen, ca. 15 Min. köcheln, pürieren und würzen.

Für die Pilze 2 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze ca. 2 Minuten braten, Kerbel begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen, in vorgewärmten Suppentellern anrichten und die Pilze darauf verteilen.