

Kastanien-Steinpilz-Suppe

VEGETARISCH

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

400 g tiefgekühlte Kastanien, aufgetaut

1 Esslöffel Bratbutter

1 Esslöffel Tomatenpüree

8 dl Gemüsebouillon

1 Teelöffel Steinpilzpulver (siehe kleines Bild)

100 g Steinpilze, in Scheiben

½ Esslöffel Bratbutter

1 dl Halbrahm, flaumig geschlagen

Salz, Pfeffer, nach Bedarf wenig Cayennepfeffer



Pilzpulver aus im Cutter fein gemahlene getrocknete Steinpilze auf Vorrat zubereiten, gut verschlossen trocken aufbewahren.

Kastanien in einer Pfanne in der heissen Bratbutter goldbraun braten, das Tomatenpüree kurz mitbraten. Die Bouillon dazugliessen, aufkochen, Hitze reduzieren, das

Steinpilzpulver begeben, zugeeckt ca. 30 Min. köcheln, bis die Kastanien weich sind. Suppe fein pürieren, aufkochen. Pilzscheiben in einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Bratbutter goldbraun braten, 4–8 schöne Scheiben für die Garnitur beiseite legen. Restliche fein würfeln und zur Suppe geben. $\frac{2}{3}$ des Rahms darunter rühren, würzen, in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Suppe mit dem restlichen Rahm und den beiseite gelegten Pilzscheiben garnieren.

Pro Person: 16 g Fett, 1291 kJ (308 kcal), 5 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate

