

Pfifferlingsuppe

Pfifferlinge sollten, wie andere Waldpilze auch, wenn möglich nicht gewaschen werden weil sie sich sonst mit Wasser aufsaugen. Putzen Sie die Pilze mit einem Pinsel oder einer weichen Bürste, so entfernen Sie Nadeln, Sand und Reste vom Waldboden. Anschließend mit Küchenpapier vorsichtig abreiben und schlechte sowie wurmige Stellen ausschneiden, bei älteren Pilzen auch die Röhren. Im Kühlschrank sind Pilze, wenn sie offen im Gemüsefach gelagert werden, in der Regel bis zwei Tage haltbar.

Wichtig: Pilze niemals in Tüten oder geschlossenen Gefäßen aufbewahren. Der Grund: Pilze verlieren Wasser und das lässt sie, wenn es nicht verdunsten kann, schnell verderben. Außerdem können sich dadurch Bakterien an den Pilzen bilden, die bei empfindlichen Menschen zu Magen-Darm-Problemen führen können!

Zutaten für sechs Personen:

- 1 l Gemüsebrühe
- 300 – 400 g Pfifferlinge
- 80 g Rundkornreis
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Das Gelbe vom, Lauch fein geschnitten
- Salz und weißer Pfeffer
- 50 g süße Sahne

Und so wird's gemacht:

Zwiebel mit Reis, Lauch und Knoblauch in Butter gut anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und die Gemüsebrühe hinzugeben, ca 20 min köcheln lassen.

Mit dem Mixstab das ganze fein Pürieren.

Die kleingeschnittenen Pfifferlinge in etwas Butter anschwitzen und mit der Sahne ablöschen, zur Suppe geben und noch 5 Minuten köcheln lassen, mit Petersilie bestreuen und servieren.