

# Hier und heute



## **Steinpilzsuppe**

Alexander Wulf zaubert eine herbstliche Steinpilzsuppe – cremig, würzig und perfekt verfeinert mit Weißwein und Madeira.

## **Rezept**

### **Steinpilzsuppe**

von Alexander Wulf, für zwei bis drei Personen

## **Zutaten**

- 500 g Steinpilze, geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 3 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Madeira
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- etwas fein geschnittener Schnittlauch als Deko

## **Zubereitung**

Butter im Topf zergehen lassen und Schalotten, Knoblauch und Steinpilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut anschwitzen lassen und mit Weißwein, Madeira und dem Zitronensaft ablöschen. Geflügelfond und Sahne dazugeben und alles circa 20 Minuten kochen lassen. Mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch abschmecken.

**Tipp:** Statt mit Steinpilzen schmeckt die Suppe auch sehr gut mit anderen Pilzen.