

Ringgenberger Pilzsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Rübli
1 Selleriestange
1-2 Kartoffeln
200 g Pilze
1 Liter Bouillon
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1 EL Öl zum Dünsten
1 Briefli Safranpulver oder
entsprechend Safranfäden
Schnittlauch, Petersilie
Pfeffer
1 TL Pastis oder Pernod

Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl andünsten. Rübli und Sellerie in Würfel und Pilze in grobe Scheiben schneiden und zugeben. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Lorbeerblatt, Gewürznelken und Safran dazugeben und aufkochen. *)

Kartoffeln und Würfeli schneiden, in die Suppe geben und aufkochen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit dem Pastis abschmecken und über die gehackten Kräuter anrichten.

Dazu reichen wir Toastbrot mit einer scharfen Sauce, bestehend aus zwei Teilen Mayonnaise, einem Teil Tomatenpüree, reichlich gehacktem Knoblauch und frisch gemahlenem Pfeffer.

*) Bis hier kann die Suppe am Vortag zubereitet werden. Sofort abkühlen und kühl lagern.

Als Hauptmahlzeit 1,5 Liter Bouillon verwenden und alle übrigen Zutaten verdoppeln.

Tipp: Diese Suppe eignet sich gut als Vorspeise oder hervorragend auch als leichte Hauptmahlzeit. Zur Gartenparty an einem Sommerabend ist sie eine Garantie für absolut begeisterte Gäste!

