

## Steinpilzsuppe mit Schinken und Sherry

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

500 g Steinpilze  
1 Schalotte  
3 Scheiben luftgetrockneter Schinken  
1 Esslöffel Rapsöl  
2 Esslöffel Zucker  
150 ml halbtrockener Sherry  
1 1/2 l Gemüsebrühe  
100 g kalte Butter  
300 g Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft  
Thymianblätter

Steinpilze sind die Könige unter den Waldpilzen und adeln diese Suppe.

Dennoch ist die Zubereitungsart ein Grundrezept und für jede Art von Pilzsuppe geeignet – egal, ob mit Pfifferlingen oder Champignons.

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen. 2 Scheiben Schinken und die Schalotte fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Steinpilzscheiben darin anbraten. Ein paar Scheiben zum Anrichten beiseitelegen, Schinken- und Schalottenwürfel in den Topf geben und ebenfalls anbraten. Mit Zucker bestreuen, einmal durchrühren und mit Sherry ablöschen.

- 2 -

Die Brühe aufgießen und die Flüssigkeit um ein Viertel einkochen lassen. Das dauert etwa 15 Minuten. Vom Herd nehmen. Butter und Crème fraîche in die Suppe rühren. Alles mit dem Stabmixer schaumig aufrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Thymian abschmecken. Auf Teller verteilen. Den restlichen Schinken zerzupfen. Die Suppe mit Schinken, Pilzscheiben und Thymianblättchen anrichten.

- 1 -