

Hier und heute



Köstliche Pilzrahmsuppe

Alexander Wulf macht passend zur Pilzsaison eine köstliche Rahmsuppe mit Steinpilzen. Unser Sternekoch verrät Tipps und Tricks, wie sie ganz einfach perfekt gelingt.

Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

Zutaten

- 500 g Steinpilze, geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 50 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Madeira
- Saft einer Zitrone
- 200 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne

Zubereitung

Butter im Topf zergehen lassen, die Schalotten, den Knoblauch und die Steinpilze dazugeben. Salzen, pfeffern und gut anschwitzen. Dann mit Weißwein, Madeira und dem Zitronensaft ablöschen. Schließlich Geflügelfond und Sahne hinzufügen und alles ca. 20 Minuten kochen. Mit Schnittlauch abschmecken.

Tipp: Wenn es keine Steinpilze gibt, eignen sich auch andere Pilze.