

STEINPILZSUPPE MIT ELCH SALAMI

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

20 g	Steinpilze / getrocknet
500 ml	Gemüsebrühe
2	Schalotten
40 g	Butterflocken
4 EL	Mehl
100 ml	Weißwein / trocken
150 ml	Sahne
	Meersalz, Pfeffer schwarz
8	Elchsalami Scheiben / alternativ auch Salami nach Wahl

Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze in 500 ml heissem Gemüsefond für eine Stunde einweichen. Wenn die Steinpilze weich sind durch ein feines Sieb geben und dabei die Einweich-Gemüsebrühe auffangen.

Die Schalotten klein hacken und mit der Hälfte der Butter andünsten. Mit dem Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Den Wein, das Einweichwasser und die Pilze dazu geben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazu geben und alles zusammen aufmixen. Mit Meersalz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken. Vor dem Servieren mit restlichen Butterflocken nochmals aufmixen.

Die Salamischeiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backrohr bei ca. 120 Grad trocknen.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit den getrockneten Salamischeiben belegen.