

Hier und heute

Cremige Walnuss-Pilzrahmsuppe

Diese feine Walnuss-Pilzrahmsuppe von Julia Floß bringt Wärme in die Küche! Mit gerösteten Pilzen, gemahlene Walnüssen und einem Hauch Muskat ist sie perfekt für herbstliche Tage.

Rezept

Cremige Walnuss-Pilzrahmsuppe

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 500 g gemischte Pilze
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 4 Zweige Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Walnüsse
- 750 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 1 Prise Zucker
- Geriebene Muskatnuss
- 1 Spritzer milder Essig

Zubereitung

Die Pilze gründlich putzen und in kleine Stücke schneiden oder zupfen. In einem breiten Topf das Öl erhitzen und die Pilze portionsweise bei starker Hitze kräftig anbraten, bis sie rundum Farbe angenommen haben.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Hitze reduzieren und Butter samt Zwiebelwürfel zu den Pilzen geben. Nach einigen Minuten den Knoblauch dazugeben. Den Thymian waschen, trocken schütteln, abzupfen und ebenfalls in den Topf geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Wer möchte, kann jetzt ein paar Löffel Pilze für die Einlage beiseitelegen.

Die Walnüsse entweder fein mörsern oder mixen. Die zermahlene Walnüsse zu den Pilzen geben und bei geringer Hitze 1-2 Minuten mitbraten. Die Brühe angießen und alles 6-8 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe fein pürieren. Sahne hinzufügen und mit Zucker, Muskat und Essig abschmecken.

Die Einlage (optional) in die Suppenteller verteilen, die Suppe angießen und heiß servieren. Dazu passt frisches Baguette oder ein paar knusprige Croutons.