

Pilzbouillon

Zutaten für 6 Portionen:

| | |
|-----------|---|
| 800 g | Champignons oder Pilzresten gemischt |
| | Salz |
| 5 g | Steinpilze getrocknet (bei gemischten Pilzen können diese weggelassen werden) |
| 1 kleines | Lorbeerblatt |
| 2 | Pimentkörner |
| 3 | Pfefferkörner |
| 7.5 dl | Gemüsebrühe |
| 0.2 dl | Rosewein |
| 200 g | Hartkäse, z.B. Comte |
| 1 EL | Butter |
| 2 EL | Petersilie gehackt |

Zubereitung:

1. 600 g Pilze abreiben, nur bei starker Verschmutzung waschen. Die Stiele nachschneiden. Die Pilze mit der Küchenmaschine hobeln oder durch den Fleischwolf drehen. Die getrockneten Pilze soweit wie möglich zerbröseln. Mit etwa $\frac{1}{2}$ TL Salz in einer Schüssel vermischen und mit einem Tuch bedecken. An einem kühlen Ort über Nacht ziehen lassen.
2. Das Pilzmus in einem Topf mit der Brühe und den Gewürzen zum Kochen bringen und etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen. Nach und nach ca. 400 ml Wasser zugeben.
3. Inzwischen den Käse reiben. Auf ein Backpapier ausgelegtes Blech runde Käsehäufchen setzen und im Backofen bei 50° knusprig, aber hell backen
4. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, die Suppe durchsiehen. Essenz aufkochen und mit Wein abschmecken.
5. Restliche Pilze putzen in Scheibchen schneiden und in Butter knusprig braten. Die Pilz in die Suppe geben, gehackte Petersilie zugeben und mit Käseplätzchen servieren

En Guete

wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

6. Oktober 2008

