



ZUTATEN

50 g	Zwiebeln gehackt
	Wenig Butter
60 g	Lauch
1	Knoblauchzehe gehackt
450 g	frische Steinpilze
15 g	Risottoreis
1 dl	Weisswein
1 l	Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
2 EL	Cognac
	Etwas Salz und Pfeffer
1	Blätterteig
1	Eigelb

STEINPILZCRÈMESUPPE MIT BLÄTTERTEIGHAUBE

Mit diesem Süppchen, das sich unter einer knusprigen Haube versteckt, werden auch Sie Ihre Gäste begeistern! Ein richtiger Volltreffer, der perfekt vorbereitet werden kann und keinen Stress aufkommen lässt.

UND SO WIRD'S GEMACHT

Die Zwiebeln in der Pfanne in wenig Butter andünsten. Den Lauch (nur das Weisse) waschen und in Streifen schneiden. Lauch und Knoblauch zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Die Steinpilze mit dem Pinsel putzen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mitdünsten. Den rohen Risottoreis begeben und kurz weiterdünsten, dann mit dem Weisswein ablöschen. Die Gemüsebouillon dazugeben und zirka 20 Minuten köcheln lassen. Anschliessend alles mit dem Stabmixer pürieren, dann den Rahm und Cognac dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe kühlstellen.

Vom Blätterteig Kreise in der Grösse der Suppentassen zuschneiden (rundherum 2 Zentimeter zugeben). Die kalte Steinpilzcrèmesuppe in die Suppentasse abfüllen. Den Rand der Suppentasse mit Eigelb bestreichen. Die Blätterteigkreise ebenfalls mit Eigelb bestreichen und damit die Steinpilzcrèmesuppe vorsichtig abdecken. Den Rand gut andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. En Guete!