

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### KLARES STEINPILZ SÜPPCHEN MIT PILZ WONTON

#### Zutaten:

25g	Steinpilze getrocknet
200g	Frische Steinpilze
200 g	Champignons
2 EL	Olivenöl
1.5 DL	Weisswein
8 DL	Gemüsebrühe (stark)
2-3 EL	Portwein (oder nach Belieben)
1-2 Stk.	Lorbeerblätter
einige	Wacholderbeeren
etwas	Salz, Pfeffer

#### Zutaten:

8-12	Wonton Blätter (aus dem Asia Shop – z.B. NAM New Asia Market, Zürich)
100-200g	Pilze nach Belieben – z.B. Maronen-Röhrling, Steinpilze – je nach Verfügbarkeit
etwas	Frische Kräuter, z.B. Schnittlauch, Petersilie
einige	Chinesische Schnittlauchblüten (zur Dekoration)
etwas	Salz, Pfeffer

^

#### ZUBEREITUNG:

Für die Klare Suppe – die getrockneten Steinpilze ca. 10 Min – 30 Min. einweichen. Die frischen Pilze gründlich putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Pilze darin 2 Min. kräftig anbraten, salzen und pfeffern.

Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann die Gemüsebrühe dazugiessen und aufkochen lassen.

Die Einweichflüssigkeit der Steinpilze durch einen Sieb oder Papier-Kaffeefilter dazugiessn, die eingeweichten Pilze wegwerfen.

Die Suppe noch 2 Min. weiterkochen lassen und nach Belieben mit Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wonton – Wonton-Blätter auftauen lassen. Die gewünschte Pilzmischung mit etwas gehackter Zwiebel kräftig anbraten und mit Schnittlauch, Petersilie oder Thymian vermengen. Salzen/Pfeffern.

In die Wonton füllen und entweder zu Säckchen formen oder in zu einem Dreieck formen.

Die Wonton am Schluss in die fertige Suppe geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Schnittlauch oder Chinesischen Schnittlauchblüten dekorieren. En guete☺.