

## 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☺.