

## Pfifferling-Cremesuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

500 Gramm Pfifferlinge, frische  
2 Schalotten oder kleine Zwiebeln  
150 g Speckwürfel  
1 TL neutrales Öl  
200 ml Sahne  
200 ml Wasser  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer frisch aus der Mühle  
3 EL gehackte Blattpetersilie



### Zubereitung:

Die Zubereitung der Pfifferling-Cremesuppe geht eigentlich schnell – aber vergessen Sie nicht, dass die Pfifferlinge gründlich geputzt werden müssen. Nichts ist schlimmer als wenn eine cremige Suppe zwischen den Zähnen knirscht. Pfifferlinge sind oft sehr sandig. Seit einiger Zeit wenden wir Kochbären einen Trick an, wie man den Sand besser weg bekommt. Man bestäubt die Pfifferlinge mit Mehl und bürstet dieses mit einem harten Pinsel wieder von den Pfifferlingen. Der Sand bleibt am Mehl kleben und wird mit dem Mehl weggebürstet. Da die Pfifferlinge hinterher ohnehin püriert werden, schneiden wir sie in diesem Fall klein her – besonders die Stiele, da diese bei älteren Exemplaren faserig sind.

Die Schalotten werden geschält und klein gewürfelt. Der Speck wird auch möglichst klein gewürfelt. Speck und Schalotten werden mit einem TL Öl (als Start, damit der Speck zu schwitzen anfängt) langsam erhitzt und dann gut durchgeschwitzt. Dann kommen die Pfifferlinge dazu. Kurz durchschwitzen und mit Wasser aufgießen. Die Menge hängt auch etwas von der Frische der Pfifferlinge ab. Nach etwa 10 Minuten Dünstzeit nehmen wir pro Portion einen gut gehäuften Esslöffel Pilze heraus und stellen sie beiseite. Die restlichen Pfifferlinge garen wir weitere 5 Minuten. Nun kommt – bis auf eine kleine Portion zum Garnieren - die gehackte Blattpetersilie dazu. Mit dem Stabmixer wird die Masse jetzt zerkleinert. Je feiner desto cremiger! Außerdem geben wir so viel Sahne zu, bis die gewünschte Konsistenz – Babybrei bis suppig – erreicht ist. Mit Salz und wer mag mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken ohne das Pfifferling-Aroma zu übertönen.

Zum Servieren geben wir pro Teller die zurück behaltenen Pfifferlinge und eine Prise gehackte Petersilie in die Mitte des Tellers.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.