



# Steinpilzsuppe mit Lorbeer



(c) Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Liter Suppe  
300 g Steinpilze oder alternativ  
auch Eierschwammerl  
50 g Butter  
25 g glattes Mehl  
2 EL Maiskeimöl  
2 Knoblauchzehen  
2 frische Lorbeerblätter  
1/2 kleine Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Muskat

## ZUBEREITUNG DER STEINPILZSUPPE

Fein geschnittene Zwiebel goldig in der Butter anlaufen lassen, feingeschnittener Knoblauch und gewürfelte Pilze beigegeben.

Öl in einem Topf erhitzen und mit Mehl eine dunkle Einbrenn herstellen. Mit der Suppe ablöschen und mit Lorbeerblättern kurz verkochen lassen.

Pilze und Zwiebel beigegeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Polenta- oder Hadnsterz servieren!

Wir wünschen  
guten Appetit!

