

## STEINPILZCREMESUPPE MIT SCHWARZBROTCROÛTONS

### Zutaten für ca. 4-5 Personen:

200 g Steinpilze  
50 g Zwiebeln  
50 g Mehl zum Stauben  
1/4 l Obers  
1/2 l Rindsuppe (oder Wasser)  
10 g Butter  
3 Scheiben Schwarzbrot  
Salz  
Pfeffer



Die würfelig geschnittenen Zwiebeln mit Butter anschwitzen, die 1/2 Menge der Steinpilze mitrösten, mit Mehl stauben und mit Obers ablöschen. Mit der Rindsuppe (oder Wasser) aufgießen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Suppe einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer kurz aufmixen, die restlichen Steinpilze mundgerecht portionieren (werden als Einlage verwendet). Schwarzbrotsciben in Würfel schneiden und in Olivenöl kurz heiß anbraten.

**Tipp:** mit frischer Kresse in Suppentassen servieren!

*Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!*

**b** börserie  
WEIN UND SPEISEN  
HOCH IM KURS

**DIE BÖRSERIE  
RESTAURANT | BAR | CAFE  
SCHILLERSTR. 70  
4020 LINZ**