



[Drucken](#)

Rahmsuppe mit Herbstpilzen und „Ingwerstroh“



Zutaten für 4 Personen

- 200 g gemischte Herbstpilze (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze, Totentrompeten)
- 160 g Muskatkürbis
- 80 g Knollensellerie
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 1 Tomaten
- 1½ Zehen Knoblauch
- 1 Rosmarinzweige
- ½ Bund Petersilie
- 60 g bayer. Butter
- 400 ml Rinderkraftbrühe
- 200 g bayer. Crème fraîche (oder Sahne)
- 80 ml Öl zum Frittieren
- 40 g frische Ingwerwurzel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Herbstpilze putzen, nur wenn unbedingt nötig, waschen und gut abtropfen lassen. Große Pilze halbieren oder vierteln. Muskatkürbis und Knollensellerie schälen und in 4 mm große Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und waschen, dabei welke Blätter und Wurzeln entfernen. Lauchzwiebeln schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und würfeln, dabei den Stielansatz und die Kerne entfernen. Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Rosmarin und Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken.
2. Eine sehr große Pfanne oder Wok erhitzen, die Butter darin aufschäumen lassen. Pilze, Kürbis und Sellerie darin 2-3 Min. braten, immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lauchzwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Kräuter zugeben, kurz mit den anderen Zutaten dünsten.
3. Rinderkraftbrühe und Crème fraîche zu den Pilzen geben, zum Kochen bringen und 5 Min. garen.
4. Das Öl in einem flachen Topf oder einem Wok erhitzen. In der Zwischenzeit die Ingwerwurzel schälen, längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Ingwerscheiben ebenfalls der Länge nach in hauchdünne Streifen schneiden und im Öl 10-20 Sekunden hellgolden frittieren, aus dem Öl nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen.
5. Die Rahmsuppe mit Herbstpilzen abschmecken und auf Teller verteilen, mit „Ingwerstroh“ garnieren.