



Steinpilzcappuccino

Ein samtiges Steinpilzsüppchen, das raffiniert angerichtet wird. Eine ideale Vorspeise für ein festliches Menü ☐ oder Seelenwärmer für kalte Wintertage.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 350 g Steinpilze frisch oder TK
- 2 gehäufte TL "Echte Gmias Supp´n"
- 750 ml Wasser
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Kräutersalz "Gipfelstürmer" gemahlen
- 50 ml Schlagsahne oder Milchschaum
- etwas altbackenes Weißbrot
- 2 EL Bratöl
- Kräutersalz "Berghelden" gemahlen
- etwas Schnittlauch, Petersilie oder Kresse

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, den Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Steinpilze putzen, klein schneiden und in den Topf dazu geben. Kurz etwas mit dünsten und mit dem Wasser ablöschen. Die Echte Gmias Supp´n zugeben und 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Nun mit dem Stabmixer alles fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Steinpilzsuppe mit Zitronensaft und "Gipfelstürmer" abschmecken. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne das Bratöl erhitzen, das Öl mit "Berghelden" würzen und die Brotwürfel zugeben. Die Brotwürfel knusprig braten. Die Suppe in Tassen füllen und mit der geschlagenen Sahne, den Brotwürfeln und etwas frischen Kräutern garnieren.

Tipp: Man kann die Steinpilze auch durch andere Pilzsorten ersetzen oder mischen. Unsere [Echte Gmias Supp'n](#) dient als Grundstock für viele Suppen und Soßen, ganz natürlich, **OHNE** Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!