

Zutaten für 4 Portionen



- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Porree
- 1 EL Margarine
- 250 g Bio-Kartoffeln
- 250 g Pfifferlinge
- 125 g Räuchertofu
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Päckchen Sojasahne
- 2 EL trockener Sherry
- ca. 2 EL Kräutersalz
- 1 Bund Basilikum

Zubereitung

Zunächst die Zwiebel und Porree klein schneiden. Dann die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Pfifferlinge waschen, putzen und klein schneiden. Dann die Pfifferlinge und Räuchertofu in einem Topf mit Margarine kurz anbraten, wieder herausnehmen und zur Seite stellen. Im verbleibenden heißen Fett Zwiebel, Porree und Kartoffelwürfel anbraten, mit der Brühe anlösen und zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Dann mit einem Stabmixer pürieren, aufkochen lassen und mit Kräutersalz, Pfeffer, Sherry und Sojasahne abschmecken. Dann die gebratenen Pfifferlinge und den Räuchertofu zu der Suppe geben und darin erhitzen. Zum Schluss das Basilikum klein hacken und die fertige Suppe damit garnieren.

Tipp

Eigentlich sollen Pfifferlinge nur geputzt werden. Das heißt, dass zunächst das erdige Ende des Pilz-Fußes abgeschnitten wird und dann Erde und Sand zwischen den Lamellen mit einem spitzen Messer oder einer weichen Bürste entfernt werden.

Sehr schmutzige Pfifferlinge bestäubt man mit etwas Mehl und gibt sie dann kurz in eine mit Wasser gefüllte Schüssel und schwenkt sie darin. Das Mehl bindet die an den Pilzen haftende Erde. Danach die Pfifferlinge sofort mit einem Küchentuch trockentupfen, damit sie sich nicht voll Wasser saugen.