



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

## **Empfehlung vom Küchenleiter Daniel Behrendt im Hotel Deimann: Pilzcremesuppe**

Im September gibt uns der Wald allerlei Kostbarkeiten: neben heimischen Wildkräutern findet man auch frische Pfifferlinge, Steinpilze oder Maronen.

### **Zutaten für 4 Personen**

800g Pilze nach Ihrer Wahl  
500 g Zwiebeln  
300 g Kartoffeln  
1,2l Gemüsebrühe  
400 ml Sahne  
1TI Salz  
1TI Zucker  
3 Prisen Pfeffer  
Thymian nach Geschmack



### **Zubereitung**

Zwiebeln und gewaschene Pilze in einem hohen Topf anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen. 300g Kartoffeln in mundgerechten Stücken für ca. 20 Minuten darin kochen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe cremig pürieren; währenddessen die Sahne hinzugeben.

Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Thymian abschmecken und kurz aufkochen lassen.

**Wir wünschen guten Appetit!**