



Stockschwämmchenrahmsuppe

Die Zutaten

- ✓ 300 g 100% korrekt bestimmte Stockschwämmchen
- ✓ 3/4 l Gemüsebrühe bzw. Instant-Pulver
- ✓ 1 Tasse Milch
- ✓ 1 Becher (200 ml) Schlagsahne
- ✓ Soßenbinder (Speisestärke oder was auch immer)
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 1 kleine Zwiebel
- ✓ etwas Butter
- ✓ Das Glück, die Stockis erst mal zu finden

Tip: Die im Handel erhältlichen „Japanischen oder Chinesischen Stockschwämmchen“ sind eine Schuppelingsart und kommen geschmacklich nicht annähernd an echte Stockschwämmchen heran.

Zubereitung

Stockschwämmchen gehen im Mischgericht irgendwie unter und ihr ganz eigenes Aroma kommt auf diese Zubereitungsart nur schwer zur Geltung. Im Grunde genommen sind Stockis für Mischgerichte einfach zu schade. Suppen und Soßen sind jedoch eine gute Möglichkeit, ihr Potential voll und ganz auszuschöpfen. Hier also die Suppenvariante. Im Prinzip ist es eine Champignonrahmsuppe nur mit Stockis. Also nicht wirklich was Neues, vielmehr eine umgekrempelte Idee. Für Nerds: eine Rekonfiguration der Parameter.

Die Zwiebel wird kleingeschnitten und in einem Topf in der Butter angeröstet. Die gesäuberten Stockis kommen hinzu und werden so lange mitgeschmort, bis das austretende Wasser eingekocht ist. Nun wird mit der Brühe (wenn Instant-Brühe verwendet wird, eben nur mit Wasser) abgelöscht. Hinzu kommen ggf. das Instant-Brühpulver, die Milch und die Sahne. Etwa die Hälfte der Stockis mit einem Sieblöffel herausnehmen und in einer kleinen genügend hohen Schüssel mit einem Pürierstab möglichst fein pürieren. Das Püree wieder zu der Suppe geben. Die Suppe wird zunächst noch etwas zu flüssig sein, man sollte sie mit einem gut gehäuften Eßlöffel Speisestärke, der in einer halben Tasse mit kaltem Wasser aufgelöst wird oder mit Mehlschwitze binden. Gesalzen und gepfeffert wird nach eigenem Geschmack. Nach dem Binden sollte die Suppe auf jeden Fall noch ein paar Minuten kochen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Hat die Suppe die richtige Konsistenz erreicht, kann serviert werden.