

# Pilzsuppe



## Zutaten

200g Pilze – Steinpilze oder Champignons  
50g Zwiebel  
50g Sellerie  
1 Karotte  
1 Schweinsknochen  
Gewürze  
Teebeutel  
Öl zum Anbraten  
Tomatenmark  
Weißwein  
Wasser zum Auffüllen  
100ml Milch und 50ml Sahne  
Salz und Pfeffer  
Brotcroutons  
Frische Kräuter

## Zubereitung

Knochen, Zwiebel, Sellerieknolle in Öl anrösten, Pilze, Karotte und Tomatenmark nach 5 min dazugeben. Mit Weißwein löschen und verkochen lassen. Gewürze in Teebeutel füllen. Mit Wasser auffüllen und Teebeutel reinhängen. Alles ca. 30 min kochen lassen. Knochen und Teebeutel entfernen. Suppe mit Milch und Sahne pürieren. Mit Brotcroutons und frischen Kräutern servieren



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

