

# KOCH BIBLIOTHEK

---

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Vorspeise für Weihnachten*

#### *Pilzsuppe mit Sternen*

**Zutaten:** 1 Bio-Zitrone, 2 Zwiebeln, 600 Gramm braune Champignons, 4 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver Edelsüß, 1 Esslöffel Gemüsebrühe (instant), 250 Gramm Schlagsahne, 2 Scheiben TK-Blätterteig, Mehl, 1 Eigelb, 3 Stiele frischen Dill, frische Petersilie, 3 Esslöffel saure Sahne, Backpapier

- Zitrone heiß waschen und 6 dünne Scheiben abschneiden, beiseitelegen
- Reste der Zitrone auspressen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Pilze putzen, eventuell waschen
- 100 Gramm Pilze beiseitelegen, restlichen Pilze hacken
- 3 Esslöffel Öl in einem großen Topf erhitzen
- Gehackte Pilze darin kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen
- Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten
- Mit 1 Teelöffel Paprika bestäuben, kurz anschwitzen
- Mit 800 ml Wasser und dem Zitronensaft ablöschen
- Brühe und Sahne, bis auf 3-4 Esslöffel, einrühren und aufkochen
- Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln
- Blätterteigscheiben nebeneinander ca. 10 Minuten auftauen lassen
- Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C)
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen
- 20–24 Sterne ausstechen, aufs Blech legen (nach Größe)
- Eigelb und Rest Sahne verquirlen, Sterne damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen
- Dill und Petersilie waschen und trocken schütteln
- Dillfähnchen abzupfen, Petersilie grob hacken
- Übrige Pilze in Scheiben schneiden, in etwas heißem Öl scharf anbraten
- Petersilie zur Suppe geben, fein pürieren und abschmecken
- Suppe mit Pilzen und Zitronenscheiben anrichten
- Mit der sauren Sahne, Blätterteigsternen und Dill garnieren