Wildpilzsuppe mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	453 kcal/ 1878 kJ	Fett:	33 g
Eiweiß:	17 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	12 g		

Zubereitung:

1. Steinpilze nach Packungsanweisung mit 200 ml heißem Wasser übergießen. Wenn die Pilze weich sind, Wasser abgießen und Pilze fein hacken. Die gemischten Pilze säubern und in Viertel schneiden. In einem großen Topf die Butter bei großer Hitze schmelzen lassen. Die Steinpilze, die gemischten Pilze, Walnüsse, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und das Lorbeerblatt dazu geben und 5 bis 10 Minuten braten bis sie leicht braun werden. Die Hitze reduzieren und das Mehl hinzu geben. Unter ständigem Rühren die Brühe und den Sherry langsam einrühren und zum Kochen bringen.

2. Anschließend die Suppe für 20 Minuten köcheln lassen, anschließend das Lorbeerblatt entfernen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe pürieren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Thymian und Schlagsahne hinzufügen und umrühren.
Vor dem Servieren die Suppe mit zerbröckeltem Blauschimmelkäse garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

40 g	getrocknete Steinpilze
20 g	Butter
500 g	gemischte Pilze
90 g	kalifornische Walnüsse, gemahlen
1	halbe Zwiebel, gewürfelt
1	Knoblauchzehen, fein gehackt
1	Selleriestangen, fein geschnitten
1	Lorbeerblatt
20 g	Mehl
1 l	Hühner- oder Gemüsebrühe
50 ml	Sherry
1 EL	frischer Thymian
150 ml	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer
60 g	Blauschimmelkäse