



# Trüffelcremesuppe

für Feinschmecker


## Suppe

150g	braune Champignons	putzen, in 5 mm Scheiben schneiden
20g	<b>St. Galler Traubenkernöl</b>	in einem Suppentopf erhitzen, Champignons begeben, salzen
1 Stk.	Zwiebel	schälen, hacken, begeben
1 Zweig	Thymian	begeben, trocken dünsten
3 dl	Weisswein	ablöschen, einreduzieren
20g	Mehl	stäuben
4 dl	Gemüsebouillon	auffüllen
3 dl	Rahm	begeben, 20 min. sieden, mixen, passieren
	Salz, Pfeffer	kurz vor dem Servieren abschmecken
10g	<b>St. Galler Trüffelöl</b>	begeben (nicht mehr kochen)

## Garnitur

5g	Schnittlauch	in 3 cm Stücke schneiden
1 dl	Rahm	steif schlagen

## QUICK-INFOS

Rezept für:   
Zubereitung: 20 min.

### Tipps:

St. Galler Trüffelöl ist mit Sonnenblumenöl hergestellt, handelsübliche im Gegenzug mit Olivenöl. Deshalb ist der Geschmack etwas reiner.

Diejenige, denen das Traubenkernöl zu intensiv ist, können auch das St. Galler Sonnenblumenöl verwenden.

Weisswein muss richtig reduziert werden, da sonst die Suppe einen sauren Geschmack erhält.

Der Trüffel-Geschmack ist nicht hitzebeständig. Deshalb erst am Schluss begeben und nicht mehr weiter kochen.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:



Rezept und Bilder erstellt durch:

