

Rezept für Cremesüppchen vom Fränkischen Schiefertrüffel

Zutaten:

15-20 g/ Person Trüffel

Öl

Sahne (alternativ Kraftbrühe oder trockener Weißwein)

Salz

Sherry, Madeira oder Ähnliches

Zubereitung:

Trüffel möglichst fein zerkleinern. In Öl scharf anbraten bis sich ein süßliches, stark nach Pilz duftendes Aroma entwickelt. Mit Sahne oder alternativ mit Kraftbrühe oder Weißwein ablöschen. Suppe nimmt eine optisch ansprechende Braun-/ Beige- Färbung an.

Länger köcheln lassen. Salz dazugeben. Die Suppe nach geschmacklicher Vorstellung mit Sherry, Madeira oder Ähnlichem verfeinern.