

Steinpilzsuppe für 72 Portionen



2 Packungen getrocknete Steinpilze.

750 g braune große Champignons.

4 große weiße Zwiebeln.

Rapsöl. Gemüsebrühe. OSEM-Mushroombrühe 400 g.

2 Dosen Kokoscreme, Kartoffelstärke

Salz und Pfeffer. Dill

Zerkleinerte getrocknete Steinpilze ca. 15 Minuten einweichen.

Zwiebeln sehr fein hacken. Zwiebeln in Rapsöl andünsten, Champignons und eingeweichte Pilze hinzufügen, dünsten, mit Einweichwasser (durch ein Sieb gießen) und insgesamt 15 Litern OSEM-Mushroombrühe und OSEM Gemüsebrühe auffüllen, 30 Minuten köcheln, mit Stärke binden, mit Kokoscreme verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Tellern verteilen und mit Dill bestreuen.