



Steinpilzessenz mit Rohschinken, Pot-au-feu Gemüse und Hörnli



Zutaten für 4 Portionen:

1 l Wasser
20 g Steinpilz Bouillon, Pulver,
(«Edition Culinare» Haco)
150 g Pot-au-feu Gemüse
80 g Rohschinken, geschnitten
50 g Hörnli
Keimlinge

Das Wasser erhitzen und das Pulver einrühren. Das Gemüse, den Rohschinken und die Hörnli begeben und während 15 Min. kochen.

Die Suppe in Löwenkopffassen füllen und mit Keimlingen garnieren.

Tipp: Dunkles Bauernbrot und ein Glas kräftiger Rotwein vollenden diese wunderbare Suppe.