

Shakshuka mit Auberginen (mit Slowcooking-Programm)



Rezept von Langsamkochtesser und auf CC/Gourmet umgeschrieben.

Schakschuka oder Sakshuka, Shakshoka bzw. Shakhouka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche.

Das Gericht ist nicht nur lecker und leicht, sondern auch in der Gourmet ganz unkompliziert herzustellen. Vom Kessel abgesehen gibt es auch fast keinen Spülaufwand.

Das Rezept haben wir für die Gourmet umgeschrieben (in Klammern vermerken wir, wie es in der Cooking Chef geht).

Zutaten:

Etwas Öl zum Anbraten

2 große Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 Paprikaschoten rot

2 Paprikaschoten gelb

2 Auberginen

2 Dosen Tomaten a ca. 425 ml Inhalt

1 – 2 große Tomaten

halbe Tube Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel/Cumin (da ich keinen Kreuzkümmel hatte, habe ich einen TL Butter-Chicken-Gewürz genommen)

1 TL Paprikapulver (ich habe gemischt: Die Hälfte scharfes Paprikapulver, die Hälfte edelsüß)

Salz, Pfeffer, eine getrocknete Chillischote

4-6 Eier

Beim Servieren:

Petersilie, am besten glatt

Fetakäse nach Belieben

Zubereitung:

Zutaten vorbereiten. Hier gibt es zwei Möglichkeiten: Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Paprikaschoten in Streifen schneiden und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

Alternative: Zwiebel durch Würfelschneider jagen und zur Seite legen. Auberginen und Paprikaschoten ebenfalls würfeln. Knoblauch klein schneiden.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad.

Kochröhrelement einsetzen. Zwiebeln/Knoblauch einfüllen und glasig andünsten.

Dann Auberginen/Paprika/Tomaten/Tomatenmark/Gewürze einfüllen und mit einem großen Löffel durchrühren.

In der Gourmet die Slowcookingfunktion einstellen. Dazu an der Seite den hintersten Knopf drücken "Programme", dann "herzhaft", "süß" bis zu "Slow-Cooker" scrollen. Dann "Hoch" auswählen. Den Deckel aufsetzen und das Programm starten (dazu muss man ggf. die Geschwindigkeit auf 0 und dann wieder einschalten gehen, die Gourmet sagt was zu tun ist). Röhrelement darf keines eingesetzt sein und die Zeit stellt man auf 3-3,5 Stunden ein.

(Wer die CC hat: Man stellt die Temperatur auf 95 Grad ein. Deckel aufsetzen und dann 3 Stunden. Nach dem Ablauf von 3 Stunden verlängert man ggf. noch um 0,5 Stunden).



Nun rührt man gut durch, schmeckt nochmal ab (ich habe noch einen großzügigen Löffel Schmand zugegeben. Das ist nicht Original, aber rundete den Geschmack noch gut ab.). Nun lässt man die Eier in die Sauce gleiten. Ich konnte mir das mit den Eiern nicht vorstellen, und hab es nur mit einem testweise versucht. Aber es schmeckt richtig gut. Also traut euch und gebt 4-8 Eier zu.

Mit einem Löffelstiel vermischt man das Eiweiß, so dass das Eigelb erhalten bleibt.

Deckel aufsetzen und nochmals 30 Minuten bei 95 Grad garen.



Zum Servieren portionsweise in eine Schüssel füllen.

Mit Petersilie und Feta bestreuen und wer hat kann auch noch etwas Sesamsauce darüber träufeln.



Von diesem Gericht könnt ihr gerne auch zwei oder drei Portionen zu euch nehmen. Es macht garantiert nicht dick.

Katsu Sando Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Katsu Sando

Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel
(für 4 Katsu Sando / 2 Personen)

Tankatsu Sauce (ergibt ca. 700ml)

- 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 2 säuerliche Birnen (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 4 Flaschentomaten (gewürfelt)
- 150ml Sake
- 50ml Sojasauce
- 100g Zucker
- 1EL Tomatenmark
- 3 EL Reisessig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Je 1 Prise Zimt/Muskat/Pfeffer
- Pflanzenöl

Krautsalat

- 300g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Sandwiches (Katsu Sando)

- 8 sehr dünne Schnitzel (Rücken/Lachs) à 50g
- 1 Ei
- Sahne
- Mehl
- Panko (jap. Paniermehl)
- 8 große Scheiben Toastbrot
- grober Senf
- Pflanzenöl
- Salatblätter (optional)

Zubereitung

Tonkatsu-Sauce:

Das Koch-Röhrelement einsetzen und 3-4 EL Öl auf 160° erhitzen. Den Rührintervall auf 30 Sekunden einstellen. Die

Zwiebel leicht braun anschwitzen, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Birnen und Tomaten zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit 400 ml Wasser ablöschen, Sake, Sojasauce und Zucker zugeben. Aufkochen lassen und die Temperatur auf 100°C einstellen. Bei geöffnetem Deckel mindesten eine halbe köcheln lassen. Das Koch-Röhrelement entfernen und durch das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürierstab so fein wie möglich pürieren. Ohne Druck durch ein Sieb streichen und weitere 10-20 Minuten bei 100°C köcheln lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Dabei dauerhaft rühren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat würzen und abschmecken.

In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss umfüllen und abkühlen lassen.

Krautsalat:

Den Rotkohl je nach Größe in 4-8 Spalten schneiden und den Strunk entfernen. Im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel mit der Schneidscheibe in feine Streifen hobeln.

Für die Katsu Sando reichen 2-3 Handvoll Rotkohl, den Rest anderweitig verwenden. Mit Mirin, Reissessig und etwas Salz würzen und mit den Händen (Handschuhe?) kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl zarter und nimmt die Aromen besser auf. Ein wenig ziehen lassen und dann das Öl einarbeiten. Je länger der Kohl zieht, desto besser.

Katsu Sando

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und hauchdünn plattieren. Je 2 Schnitzel aufeinanderlegen und mehlieren. Das Ei mit 1-2 EL Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und grob verrühren. Die Schnitzel darin wenden und anschließend im Pankomehl panieren. Für eine dickere Panierung einfach wiederholen. Die Schnitzel in heißem Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Toastscheiben entrinden, und vier davon mit grobkörnigem

Senf bestreichen. Die optionalen Salatblätter darauflegen, dann eine Schicht Krautsalat und abschließend die Schnitzel darauf verteilen. Die restlichen Toastscheiben großzügig mit der Tonkatsu-Sauce bestreichen und als Deckel auflegen.

Schmeckt warm und kalt.

Die Sauce hält sich wochenlang im Kühlschrank und passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Falls der Kohlkopf zu groß war, kann man daraus einen haltbaren (eingekochten) Rotkohlsalat machen, der sich ohne Aufwand, zu gekochtem Rotkohl weiterverarbeiten lässt.

Das ursprüngliche Rezept stammt aus dem Buch „Auf die Hand“ von Stevan Paul. Ich habe individuelle Änderungen der Zutaten vorgenommen und es an die CC(G) angepasst.

Wer mag, tauscht die Birnen gegen Äpfel und den Rotkohl gegen Weiß/Spitzkohl um näher am „Original“ zu sein.

Zubehör: Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk oder Trommelraffel, Koch-Röhrelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Röhrelement, Pürierstab



[Risone Risotto](#)



Zutaten:

Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize Risone oder Riso zu kleinen Nudeln verarbeitet

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Paprikaschoten rot

2 Karotten

1/2 Zucchini

Ol bzw. Butter zum Anbraten

Etwas Safran

Salz/Pfeffer/Raselhanout

Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter

Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:

Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.



Nun das Gemüse zurechtstellen.

Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte. Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.



Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfeler gewürfelt.



Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochrührelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).



Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.



Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.



Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.

Guten Appetit!



Fasolia sto fuorno (Dicke Bohnen aus dem Ofen)



Rezept und Bild von Karsten Remeisch

für 4 Personen

- 2 Dosen Dicke Weiße Bohnen je 800g
 - 3 Dosen geschälte Tomaten je 400g (von Mutti)
 - 2 Gemüsezwiebel, klein gewürfelt
 - 6-7 große Knoblauchzehen, klein gehackt
 - Oregano, reichlich davon
 - Salz
 - Zucker
 - Kreuzkümmel
 - 1 Prise Zimt, nach Geschmack auch etwas mehr
 - getrocknete Chilis zerkrümelt (nach Geschmack)
 - Olivenöl
 - 1 Bund frische Petersilie
- Optional: gewürfelte, grobe Chorizo
gehört eigentlich nicht rein, schmeckt aber hervorragend

Zubehör CCG: Koch-Rührelement, Flexi oder K-Haken.

Der Flexi kann sich durch das Sugo verfärben, was aber rein optisch ist. Allerdings werden die Tomaten mit ihm besser zerrieben.

Das Koch-Rührelement mit dem Rührhilfeclip einsetzen, die Temperatur auf 180°C einstellen und den Knoblauch mit den Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen. Dabei dauerhaft rühren lassen bis die Zwiebeln glasig sind.

Den Rührhilfeclip entfernen!

Nun den K-Haken, oder den Flexi zusätzlich zum Röhrelement einsetzen, die Tomaten zugeben und kurz aufkochen lassen dabei dauerhaft rühren lassen. Spritzschutz nicht vergessen.

Das Sugo mit viel Oregano, Salz, wenig Zucker ein wenig Kreuzkümmel, einer Prise Zimt und den zerkrümelten Chilis würzen. Die Temperatur auf 99°C reduzieren, den Rührintervall auf 5 Minuten einstellen und den Deckel des Spritzschutzes aufklappen. Es schadet nichts, ein Tuch neben die Maschine zu legen, da der ein oder andere Spritzer den Weg nach draußen findet.

Für rund 2-3 Stunden leise köcheln lassen, damit die Sauce reduziert und dickflüssig wird.

Das Sugo noch einmal abschmecken.

Jetzt die Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und in eine ofenfeste Form füllen, den Sugo dazu geben. Die Bohnen sollen gut bedeckt sein, aber nicht in der Soße schwimmen. (Den übrig gebliebenen Sugo kann man gut in einem Twist off-Glas aufbewahren).

Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180°C ca. 20Minuten im Ofen backen.

Vor dem Servieren mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passen Baguette und ein gemischter Salat.

Sehr gut passt auch grobe Chorizo zu den Bohnen. Einfach grob würfeln und vor dem Backen in die Sauce geben.

Blumenkohlauflauf



Für 2-4 Personen

Zutaten:

1 Blumenkohl

1 Zwiebel

500 gr. Hackfleisch

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

50-100 gr. Sahne, kann auch fettreduziert oder Milch sein

Etwas geriebener Käse oder 2 Scheiben Käse

Salz/Pfeffer/ein paar frische Kräuter

Etwas Öl zu Anbraten

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden. Großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Blumenkohl 15 Minuten kochen. Abgiessen (Wenn man mag ca. einen viertel Liter Abtropfwasser vom Blumenkohl zurückhalten und später für die Bechamel verwenden) und zur Seite stellen.

Zwiebel kleinschneiden. Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, 140 Grad, kontinuierlich rühren, Zwiebel zugeben und Zwiebeln anschwitzen.

Hackfleisch zugeben. 140 Grad lassen (bzw. bei Gourmet auch auf 160 Grad erhöhen), Rührintervall mit kleinen Pausen und Hackfleisch krümelig braten. Mit Salz/Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

In zweiter Schüssel Kochwasser, Butter, Mehl füllen, Flexi einsetzen, ca. 120 Grad und ohne pause rühren lassen Nachdem es kocht auch Sahne und etwas Käse zugeben. Ein paar Minuten rühren lassen, bis die Sauce von der Konsistenz etwas dicker ist. Mit Salz/Pfeffer würzen.



Dann in zwei Auflaufformen erst das Hackfleisch einfüllen, dann den Blumenkohl drauflegen und zum Schluss die Bechamel darüber geben.



Ca. 20 Minuten/Ober-Unterhitze/200 Grad, bis der Blumenkohl etwas Farbe annimmt.

Während der Auflauf im Ofen ist, die zwei Kochschüsseln und den Topf in die Spülmaschine geben und alles ist wieder aufgeräumt -)

Ratatouille / Confit Byaldi



Foto Karsten Remeisch

2 Portionen:

Für die Piperade (Paprikasauce):

- 2 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Ahornsirup oder Honig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Vinaigrette:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 TL Ahornsirup oder Honig

Für das Ratatouille:

- 1 kleine Aubergine
- 1 Zucchini (gelb, wenn verfügbar)

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Flaschentomaten
- 2 Thymianzweige
- Salz
- Backpapier (auf Größe der Auflaufform zugeschnitten)

Zubereitung:

Für die Piperade (Paprikasauce):

Den Backofen auf höchster Stufe (Grillfunktion) aufheizen. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und auf der obersten Schiene in den Backofen schieben. Wenn die Haut blasen wirft und etwas schwarz geworden ist, die Schoten in eine Schüssel legen und mit Folie abdecken. (Den Backofen jetzt auf 150° Ober- / Unterhitze herunterregeln)

Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen.

Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Ahornsirup und Olivenöl ganz langsam für ca. 10 Minuten glasieren. Dafür die Temperatur auf 105°C einstellen. Mit dem Rührelement in 20 Sekundenintervallen umrühren. Es sollte nur leicht blubbern, nicht braten.

Paprika enthäuten und mit der Tomate in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Thymian und Lorbeer zugeben und mindestens 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen bis Paprika und Tomate weich sind.

Thymian und Lorbeer entfernen.

Die Masse in den Blender umfüllen und so fein wie möglich mixen. 3/4 der Petersilie zugeben und kurz mixen, bis sie fein genug ist. (Die restliche Petersilie kommt in die Vinaigrette) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse im Multi, mit der feinen Schneidscheibe, in dünne Scheiben hobeln.

(Die Tomaten habe ich von Hand geschnitten, da sie sehr weich waren)

Die Vinaigrette anrühren und die gehackte Petersilie untermischen.

Das Backpapier auf Größe der Auflaufform zuschneiden.

Die Paprikasauce auf dem Boden der Form verteilen. Darauf die Gemüsescheiben abwechselnd schichten. (spiralförmig, oder in Streifen nebeneinander)

Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, die Vinaigrette darüber verteilen (2EL für die Deko zurückbehalten) und das Backpapier auf das Gemüse legen.

Für 45-60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 15 Minuten vor dem Ende, das Backpapier entfernen, damit das Gemüse etwas Farbe bekommt.

Das Ratatouille auf Teller verteilen und mit der restlichen Paprikasauce und Vinaigrette garnieren. (wer mag, stapelt die Scheiben wie im Film Ratatouille)

Dazu passt ein schlichtes Baguette oder auch kurzgebratenes Fleisch (Lammchops, Hähnchenbrust)

Das ursprüngliche Rezept stammte von Michel Guérard und wurde von Thomas Keller für den Film Ratatouille von Disney / Pixar neu interpretiert.

NOUGAT TORTE 2018



Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

Zutaten und Zubereitung

TEIG

4 Eier mit

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 EL Wasser

in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren,

200g Mehl mit

50g Speisestärke

mischen und gesiebt unterheben.

Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

CREME

Pudding nach Anleitung kochen von

600ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

etwas Zucker

1 Dotter

mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen...

125g weiche Butter mit

70g Staubzucker

in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren,
450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren,
Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter
Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte
Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme
zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien
verziern.



Gutes Gelingen!

Pfirsich-Zwetschgen Chutney



Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney>

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika

ca 2-3 cm Ingwer

1/2 scharfe Chilischote

200ml Weisweinessig

Salz , Pfeffer ,

1 TL Curry

1/4 TL Zimt

2 Eßl. Gelierzucker

2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .



Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen. Koch-Röhrelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivener Öl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen, Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe

4.



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5 Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45 Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.





Zwetschgen – Pfirsich Kompott



Rezept und Bild von Elvira Preiß

Zutaten

ca 1,5 kg Zwetschgen entsteint

ca 1 kg Pfirsiche entsteint

500g Zucker

1 Schuß Rum

1 Vanillstange

1 TL Zimt

Zubereitung

Zwetschgen und Pfirsiche durch den Würfler lassen oder klein schneiden

restliche Zutaten zufügen und mit dem Koch Rühr Element ca 20 Minuten weich kochen , ich wollte das die Pfirsiche noch etwa Biss haben.

Kochend in sterile Gläser füllen und sofort heiß verschließen .

Ich habe das ganze auch noch als Marmelade gemacht mit Gelierzucker 2:1 und dann aber fein püriert.



Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen



Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

Zutaten:

1 Spritzer Weissweinessig

1 EL Sauerrahm

0,25 L Sahne

1 Bund glatte Petersilie

20 gr. Butter

100 gr. geputzte Pfifferlinge

350 gr. mehliges Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)

1 Zwiebel

0,5 Stück Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 Liter Gemüsefond

Salz/Pfeffer

1 Prise Kümmel

1 TL Majoran

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochrührelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüfefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.