



PILZSUPPE MIT ZA'ATAR

Für 6 Portionen:

25 g getr. Steinpilze, 50 ml Olivenöl, 40 g Butter, 1 kleine Lauchstange, 4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 EL gehackte Thymianblättchen, 40 ml halbtrockener Sherry, ½ TL gemahlener Piment, 400 g gemischte Pilze, 1 L Gemüsebrühe, 3 EL griech. Joghurt, Saft von ½ Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Za'atar*

Lauchstange putzen und in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Pilze putzen und grob hacken.

Die Steinpilze mit 250 ml Wasser bedecken und 15 Minuten darin einweichen.

Das Öl mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Den Lauch darin mit Schalotten, Knoblauch und Thymian etwa 10 Minuten anschwitzen, bis er weich ist.

Den Sherry mit dem Piment hinzufügen und einige Minuten sprudeln kochen lassen, damit sich der Bratsatz löst. Die gemischten Pilze dazugeben und ein paar Minuten rühren, bis die Flüssigkeit austritt.

Die Steinpilze aus der Einweichflüssigkeit fischen und in den Topf geben. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb (oder Kaffeefilter) in den Topf gießen. Alles gut verrühren und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Großteil der Flüssigkeit verkocht ist.

Die Brühe angießen, aufkochen, dann 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe abschmecken und einem Mixer nicht zu fein pürieren. (es sollte noch stückig sein).

Die Suppe wieder in den Topf geben und abschmecken. Mit Joghurt, Zitronensaft und Za'atar servieren.

**Za'atar oder Zatar oder Zaatar – Orientalische Gewürzmischung*

Der Geschmack ist genial: Thymian und Sumach geben kräftigen Kräutergeschmack mit säuerlicher Note, Sesam bringt Nussigkeit. Einfach unbeschreiblich.

Die Gewürzmischung kann man auf Bagels oder Manakish (Fladenbrot) zerstreuen.

Das Gewürz ist im Orient so beliebt, dass man Brot gern in Zaatar tunkt und genießt.

Es passt außerdem zu Labneh (abgetropfter Joghurt) oder auch Hummus.