



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Steinpilzcappuccino



### Einkaufsliste:






Steinpilze, getrocknet, 30 g  
Champignons, braun, 100 g  
Kartoffeln, 2 mehlig kochend  
Pilzfond, 400 ml  
Schalotten, 3  
Butter, 50 g  
Sahne, 200 ml  
Sahnesteif  
Muskat  
Salz  
Pfeffer



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

### Steinpilzcappuccino

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		 <i>Party food</i>

#### Vorbereitung:

- Steinpilze in warmem Wasser ca. 30 min. einweichen,
- anschließend gut ausdrücken,
- das Pilzwasser filtrieren, um Sand o.ä. zu entfernen (am einfachsten mit einem feinen Sieb plus einer Lage Küchenkrepp oder Kaffeefilter),
- Schalotten klein schneiden,
- Champignons putzen,
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden,
- die Hälfte der Sahne mit einer Prise Zucker und ½ Beutel Sahnesteif halbsteif schlagen und kühl stellen

#### Zubereitung:

- Schalotten, Champignons und Kartoffelwürfel in der Butter anschwitzen und mit dem Einweichwasser ablöschen,
- die Hälfte des Pilzfonds und den Rest flüssige Sahne zugeben und ca. 30 min. köcheln,
- mit dem Zauberstab fein pürieren,
- mit dem restlichen Pilzfond die gewünschte Konsistenz herstellen,
- mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken,
- in halbhohem Tumbler (Whiskygläser) füllen und
- mit einem großen Klecks halbsteifer Sahne servieren



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

**Tipps:**

- Die Konsistenz des Cappuccino sollte eher dünnflüssig sein, damit man ihn auch mit einem Strohhalm trinken kann.
- Statt der edlen Steinpilze könnt ihr auch getrocknete Morcheln verwenden. Achtung: sie enthalten meist sehr viel Sand!

**Dazu schmeckt: ein frisches Baguette**

