

# PILZBOUILLON mit Sternbrötchen und Trüffelbutter.

🕒 25 Min.    🍴 mittel

Zubereitungszeit    Aufwand

## Zutaten für: 4 Personen

**1 Beutel** Best Moments Sternbrötchen  
**15 g** Best Moments Trüffel ganz im Glas  
**100 g** weiche Butter  
**25 g** Best Moments getrocknete Pilze  
**etwas** PENNY Salz und Pfeffer  
**1** Schalotte  
**20 g** Möhren  
**40 g** Knollensellerie  
**½ Stange** Porree  
**400 ml** Best Moments Rinderfond  
**100 ml** Milch, 1,5%  
**etwas** Muskatnuss, gemahlen

## Zubereitung:

- 1** Sternbrötchen nach Packungsanweisung im Backofen backen. Trüffel klein hacken, mit Salz unter die Butter kneten und kalt stellen. Pilze in 50 ml warmen Wasser ca. 20 Min. einweichen.
- 2** Inzwischen Schalotte, Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Porree waschen und in dünne Ringe schneiden. Gemüse in einem Topf ohne Öl anrösten, Pilze mit Einweichwasser zugeben, mit Rinderfond und 400 ml Wasser ablöschen. Alles ca. 15 Min. köcheln lassen.
- 3** Bouillon durch ein Sieb gießen, das Gemüse dabei etwas ausdrücken. Bouillon mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Milch mit einem Milchaufschäumer kurz aufschlagen. (Wer keinen Milchaufschäumer hat, kann die Milch im Topf erwärmen und mit einem Schneebesen aufschlagen.) Die Bouillon in angewärmte Tassen oder Gläser füllen. Mit aufgeschlagener Milch auffüllen, mit etwas Muskat und Pfeffer bestreuen und sofort servieren. Sternbrötchen und Trüffelbutter dazureichen.