Kürbis Steinpilz Suppe

Für 6 Portionen:
300 g frische Steinpilze oder 50 g getrocknete
6 kleine Kürbisse, ausgehöhlt.
Benötigt werden 800 g reifes Fruchtfleisch
85 g Butter
2 EL Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
Mehl zum Bestäuben
150 ml trockener Weißwein
Hühner- und Gemüsebrühe nach Bedarf
2 EL fein zerkleinerter Rosmarin
1 TL fein zerkleinerter Majoran
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Die Pilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Falls verwendet, die getrockneten Steinpilze 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, dann abgießen und in Streifen schneiden. Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Alles beiseite stellen.
Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin braten, bis sie weich und glasig ist. Kürbiswürfel mit Mehl bestäuben, in die Pfanne geben und unter Wenden goldbraun braten. Den Wein hinzufügen und unter Rühren verdampfen lassen.
So viel Brühe zugießen, dass das Kürbisfleisch damit bedeckt ist. Zum Kochen bringen. Wenn getrocknete Steinpilze verwendet werden, sie jetzt hinzufügen. Die frischen Pilze nach 15 Minuten Kochzeit zugeben und weitere 10 Minuten garen. Einige der Kürbiswürfel zerdrücken, damit die Suppe sämig wird. Die Hälfte der Kräuter unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die ausgehöhlten Kürbisse in Suppenteller stellen und die
Suppe einfüllen. Die restlichen Kräuter darüber streuen und
zum Servieren den „Deckel" auflegen.