Pilzsuppe
Sopa de hongos

Sopa de hongos ist eine mexikanische Pilzsuppe, die besonders in den zentralen Regionen Mexikos beliebt ist. Diese Suppe wird aus verschiedenen Pilzsorten, wie Champignons, Cremini, Austernpilzen und Steinpilzen, zubereitet. Weitere typische Zutaten sind Zwiebeln, Knoblauch, Chilis (wie Chipotle oder Guajillo), Tomatenmark und Gemüsebrühe.
Die Suppe ist leicht und aromatisch, oft mit Kürbisblüten und Epazote (ein mexikanisches Kraut) verfeinert. Sie wird häufig mit warmen Tortillas und einem Spritzer Limette serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Zwiebel(n)
500 g Champignons
2 EL Olivenöl
600 g Fleischtomaten
2 Chili Jalapeño
750 ml Fleischbrühe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Bund Koriander

Vorbereitung
Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze putzen, kurz abbrausen und blättrig schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Champignons dazugeben und alles bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten dünsten.

Zubereitung
Inzwischen die Tomaten überbrühen, häuten, quer halbieren, vom Stielansatz befreien, entkernen und fein hacken. Chiles jalapeños entkernen und klein schneiden. Nicht vergessen: Hände waschen! Die Chilischoten mit den Tomaten zu den anderen Zutaten in den Topf geben.
Mit der Fleischbrühe aufgießen, alles salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
Den Koriander waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und zum Schluss in die Suppe streuen.

Küchentipp für Tomaten
Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de