

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Suppe

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Suppe, am 13.06.2026

Zutaten

2 EL getrocknete Steinpilze	75 g durchwachsener Speck (»Wammerl«) ohne Schwarte und Knorpel
1 Zwiebel	1 Möhre
250 g Kürbisfleisch (geputzt gewogen)	400 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
1 EL Butter	1 l kräftige Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Thymian
$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	3 EL saure Sahne oder Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze in etwa 100 ml warmem Wasser einweichen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Möhre schälen und fein würfeln. Das Kürbisfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.
2. In einem Suppentopf die Butter erhitzen. Bei nicht zu starker Hitze die Speck-, Zwiebel- und Möhrenwürfel unter Rühren goldgelb braten. Die Kürbis- und die Kartoffelwürfel zugeben und kurz andünsten. Die Brühe aufgießen.
3. Die Steinpilze aus der Einweichflüssigkeit heben und ausdrücken, in die Suppe geben. Die Einweichflüssigkeit durch ein Filterpapier dazugießen, Lorbeerblatt und Kräuter in die Suppe rühren, zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Min. köcheln lassen.
4. Die Suppe mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken oder mit einem Pürierstab kurz anpürieren, bis die Suppe gebunden, aber noch leicht stückig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die saure Sahne einrühren. In Teller verteilen und servieren.