

Rezept

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Steinpilzen

Ein Rezept von Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Steinpilzen, am 26.04.2024

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Möhre	100 g Knollensellerie
4 EL Öl	1,2 l Gemüsebrühe
500 g Steinpilze	Steinpilzsatz (siehe Rezept-Tipp)
Pfeffer	1/2 Bund Thymian
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
4 EL Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfel hinzufügen und ca. 3 Min. mitdünsten. Die Brühe dazugießen und aufkochen. Die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.
2. Inzwischen die Steinpilze putzen, trocken abreiben und längs in dünne Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Mit Steinpilzsatz und Pfeffer würzen.
3. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und kurz vor Ende der Garzeit zur Suppe geben. Den Topf vom Herd nehmen und die Kartoffelsuppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die Kartoffelsuppe mit den gebratenen Steinpilzen in tiefen Tellern anrichten und jeweils 1 EL Crème fraîche daraufsetzen. Nach Belieben mit Thymian garniert servieren.