Rezept

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen

Ein Rezept von Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen, am 12.10.2024

Zutaten

- **10 g** getrocknete Steinpilze
- **1** Zwiebel
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- **4** getrocknete Tomaten (in Öl)
- **250 g** Sahne
- schwarzer Pfeffer
- **650 g** mehligkochende Kartoffeln
- **2 EL** Butter
- 3/4 l Gemüsebrühe oder -fond
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit 1/8 l heißem Wasser übergießen und 30 Min. einweichen. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2. Die Steinpilze in ein Sieb abgießen, Pilzwasser in einer Schüssel auffangen, Pilze fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel darin 5 Min. andünsten. Kartoffeln, Steinpilze und Majoran dazugeben, mit dem Pilzwasser und der Brühe oder dem Fond aufgießen. Aufkochen, Deckel auflegen und die Suppe bei geringer Hitze 20 Min. garen.

3. Inzwischen die Tomaten sehr klein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Kartoffeln mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen oder mit einem Stampfer zermusen. Sahne dazugießen, kurz aufwallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die heiße Suppe auf Teller geben und mit Tomatenwürfeln und Schnittlauchröllchen bestreut servieren.