

Rezept

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Steinpilzen, am 18.12.2025

Zutaten

100 g	kleine Steinpilze	500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel	2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl	1 l	Gemüsebrühe
100 g	Graukäse (ersatzweise nicht durchgereifter Harzer Käse)		Salz
			Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze putzen und säubern, kleine Pilze vierteln, größere in Stücke oder Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken.
2. In einem Suppentopf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze leicht anbräunen. Den Knoblauch, dann die Kartoffeln zugeben und kurz andünsten. Die Brühe angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.
3. Den Graukäse würfeln, in die Suppe geben und unter Rühren erhitzen, bis er geschmolzen ist. Die Suppe mit dem Pürierstab glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das restliche Olivenöl erhitzen und die Steinpilze bei mittlerer Hitze unter Röhren leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Steinpilzen und Schnittlauch bestreut servieren.