Rezept

Schlesische Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Räucherspeck

Ein Rezept von Schlesische Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Räucherspeck, am 28.06.2026

Zutaten

10 g	getrocknete Steinpilze
2 Bund	Suppengemüse
	Salz
1	kleine Zwiebel
2 EL	Mehl
750 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
250 g	durchwachsener Räucherspeck
	Pfeffer
35 g	fetter Speck

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Steinpilze in ca. 100 ml lauwarmem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Kartoffeln waschen, schälen und nicht zu klein würfeln. Suppengemüse waschen, putzen und klein würfeln, mit Kartoffeln und Räucherspeck in einen Topf füllen. Steinpilze ausdrücken, mit dem Einweichsud (ohne Bodensatz) und ca. 1 l Wasser zum Gemüse geben, salzen, pfeffern und aufkochen. Ca. 1 1/2 Std. zugedeckt sanft kochen lassen.

2. Für die Einbrenne die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den fetten Speck klein schneiden und in einem Pfännchen bei mittlerer Hitze auslassen (nicht bräunen). Zwiebelwürfel mit dem Mehl zum Speckfett geben, unter Rühren bei kleiner Hitze nussbraun rösten, zur Seite stellen.

3. Wenn die Suppe fertig gekocht ist, die kalte Einbrenne mit etwas Wasser verrühren und unter die kochende Suppe mischen, noch einmal kräftig aufkochen lassen und abschmecken. Mit dem Räucherspeck servieren.