

Rezept

Steinpilzsuppe mit Kartoffeln

Ein Rezept von Steinpilzsuppe mit Kartoffeln, am 25.04.2024

Zutaten

15 g getrocknete Steinpilze	100 ml trockener Weißwein
200 g frische Steinpilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 mehligkochende Kartoffeln (ca. 500 g)
4 EL Olivenöl	600 ml Gemüsebrühe
1 Zweig Oregano	250 g Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze ca. 30 Min. im Wein einweichen. Inzwischen die frischen Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die eingeweichten Pilze in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten. Die eingeweichten Pilze und ein Drittel der frischen Pilze dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein-Pilz-Sud ablöschen. Kartoffeln und Brühe dazugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren.
3. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Sahne halb steif schlagen. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Steinpilze darin bei starker Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Den Oregano unterrühren, die Pilze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sahne unter die Suppe rühren und erhitzen. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, die gebratenen Pilzen darübergeben.