

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Menge/Portionen: 4

Zutaten:

2 Schalotten
300 g Steinpilze kl. schneiden
2 EL Butterschmalz
1 Bund Suppengrün
400 g Kartoffeln
2 Pfeffer - Körner
400 ml Waldpilzfond wenn vorhanden sonst Wasser
100 ml Wein , weiß
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer grob zerstosen
etwas Petersilie

Zubereitung:

Schalotten schälen, hacken. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butterschmalz erhitzen, beides darin kurz braten.

Das Suppengrün putzen und zerkleinern. Ein paar Porreestreifen beiseite legen. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Übriges Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Suppengrün darin kurz dünsten. Pfefferkörner zugeben, mit Fond und Wein ablöschen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Pfefferkörner entfernen. Gemüse und Kartoffel in der Brühe mit dem Mixstab fein pürieren. Pilze und Schalotten zugeben noch etw. ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne steif schlagen, unterziehen. Suppe mit Porreestreifen und Petersilie garnieren.

kcal p. P.: 270

Zubereitungszeit: 40 Minuten