

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen



Zutaten für 3-4 Personen:

1 L kräftige Gemüsebrühe
3 mittlere Kartoffeln
1 dünne Scheibe Sellerie
15 g getrocknete Steinpilze
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat aus der Mühle

1. Ein Liter Wasser in einem hohen Edelstahltopf aufkochen.
2. Getrocknete Steinpilze in einen Suppenteller geben und mit etwas von dem kochenden Wasser begießen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
3. Kartoffeln und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden bzw. würfeln.
4. Gekörnte klare Gemüsebrühe in das Wasser geben, umrühren. Kartoffeln und Sellerie in der Brühe in 20-30 Minuten weich köcheln.
5. Pilze abgießen, Einweichwasser filtern und zur Suppe geben.

6. Pilze abbrausen und in die Suppe geben.
7. Alles nochmals 5 - 10 Minuten köcheln lassen.
8. Mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Sahne zugeben und nochmals kurz durchmischen.
9. Heiß servieren.

Hinweise:

Mal mit frischen Champignons (zusätzlich) probieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Suppen, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023