



Edle Kartoffelrahmsuppe, hier mit gebratenen Steinpilzen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Mehr als eine einfache Kartoffelsuppe, hier mit gebratenen Steinpilzen

Zutaten

- 1 l herkömmlich gekochte, Rindfleischsuppe oder T.K. Productt
- 1 mittelgroße Zwiebel , grob gewürfelt
- 1 Stange junger Porrèe, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Möhre, grob gewürfelt
- 100 g Sellerieknolle, grob gewürfelt
- 150 g feste Steinpilze in Scheiben
- Etwas frischen Mayoran, Thymian und Petersilie, gehackt
- 250 g grob gewürfelte Kartoffeln
- 1/2 Becher Sahne und 1/2 Becher saure Sahne,
- Etwas kalte Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Einlage:

Schritt2

Etwas von dem weißen des Porree und dem Sellerie (10 %) waschen und in gleichmäßig kleine Würfel (Brunoise) schneiden.

Schritt3

Ebenso die Möhre, den Sellerie und die Kartoffeln.(weden später als Einlage verwand). Alles blanchieren, „al dente “ lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die restlichen Kartoffeln, die Möhre, den Porrèe und den Sellerie grob würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Mit der Rindfleischsuppe auffüllen, ca.15 min.köcheln lassen.

Schritt6

Die Sahne und saure Sahne dazu geben, aufkochen und mit dem „Zauberstab“ oder im Mixer pürieren. Nachschmecken und etwas frisch gezupften, gehackten Majoran und Thymian dazu geben.

Schritt7

Zum Schluss noch einige kalte Butterwürfel untermixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt8

Die frische Steinpilze nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit Küchenkrepp säubern. In Scheiben schneiden und in brauner Butter

Schritt9

2-3 min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern portionieren,.die vorbereitete Suppeneinlage verteilen und die gebratenen Steinpilze obenauf verteilen.

Tags: delikat, kräuter, saisonal, steinpilze, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-kartoffelrahmsuppe-hier-mit-gebratenen-steinpilzen/>