

Kartoffelrahmsuppe mit frischen Steinpilzen

Zutaten für 14 Portionen

400 g mehlig Kartoffel
100 g Zwiebel
250 g Lauch (nur die weißen
und hellgrünen Teile)
250 g kleine Steinpilze
1 EL frischer Kerbel
1 EL frischer Majoran
50 g Butter
2 Liter Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl
0,4 Liter Sahne
Salz Pfeffer und Muskat



Die Kartoffel waschen und wie die Zwiebel und den Lauch in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Lauch in der Butter glasig dünsten und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Kartoffelscheiben dazugeben und in ca. 20 Minuten weich kochen.

Das Ganze in einem Standmixer fein pürieren und in den Topf zurückgeben.

Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden, in Olivenöl hellbraun braten und auf einem Sieb das Öl abtropfen lassen.

Zur Fertigstellung die Suppe erhitzen, die Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Steinpilze zufügen und ca. 3-4 Minuten erhitzen (nicht kochen). In der letzten Minute Kerbel und Majoran zufügen.