

Kartoffel-Steinpilz-Suppe

Zutaten

3 mittelgroße Kartoffeln
1 Stange Porree
2 Schalotten
1 Möhre
1 Petersilienwurzel
1 EL Butter
1 EL fette Speckwürfel
Salz
1 TL Majoran
1/2 TL Thymian
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
50 g getrocknete (oder 200g frische) Steinpilze
1 ungesalzene Brühe
200g süße Sahne
4 TL Creme fraiche
Petersilie

Zubereitung

Kartoffeln und Gemüse putzen, waschen und grob zerkleinern. Butter erhitzen, Speckwürfel und Gemüse darin glasig andünsten. Gewürze dazugeben. Knoblauch schälen und auspressen. Mit den Pilzen und der Brühe zum Gemüse geben und 30 min. garen. Lorbeerblatt entfernen. Suppe mit Sahne im Mixer pürieren, wieder erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Abschmecken. Suppe in Tassen füllen, Creme fraiche hinzugeben und mit Petersilie garnieren.