

Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe

Zutaten

10 – 20 g getrocknete Steinpilze,
je nach Intensität des Steinpilzgeschmacks
650 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
Salz
Schwarzer Pfeffer
Frühlingszwiebeln oder getrocknete Tomaten



Zubereitung

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen

Die Steinpilze mit 125 ml heißem Wasser übergießen und 30 Minuten einweichen. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Steinpilze in ein Sieb abgießen, Pilzwasser in einer Schüssel auffangen, Pilze fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel darin 5 Min. andünsten. Kartoffeln und eingeweichte Steinpilze dazugeben, mit dem Pilzwasser und der Gemüsebrühe aufgießen. Aufkochen, Deckel auflegen und die Suppe bei geringer Hitze 20 Minuten garen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen oder getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Die Kartoffeln mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen.

Sahne dazu gießen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die heiße Suppe auf Teller geben und mit Frühlingszwiebeln oder getrockneten Tomaten bestreut servieren.