

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

4-Personen

Zutaten:

400 - gr Kartoffeln
etwas - Meersalz
80 - gr Butter
 $\frac{1}{4}$ - lt Rahm
 $\frac{1}{2}$ - dl Gemüsebouillon
etwas - Muskat
etwas - weisser Pfeffer

Zutaten für die Einlage:

80 - gr Kartoffeln
60 - gr Steinpilze
80 - gr eingesottene Butter

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser garen, abgiessen und durch eine Kartoffelpresse oder Passe-Vite drücken.

Zurück in die Pfanne geben und noch heiss mit der Butter sowie dem Rahm glattrühren. Die Bouillon zugeben, die Suppe aufkochen lassen und mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Muskat, weissem Pfeffer und Salz würzen.

Für die Einlage die Kartoffeln in kleine Würfel und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln cirka 4-Minuten in der heissen eingesottene Butter knusprig und goldbraun braten.

Die Pilzscheiben zugeben, unter Rühren mitdünsten und mit Salz und Pfeffer sowie Muskat würzen. Die Suppe mit der abgetropften Kartoffel-Pilz-Mischung anrichten.

Tipp: Je nach Konsistenz Bouillon anpassen.