

Kartoffel-Suppe mit Pilzen

Für 4 Personen

| | | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| 500 g Kartoffeln, mehligk. | 1 Karotte | 2 Petersilienwurzeln |
| 1 Zwiebel | 2 EL Olivenöl | ca. 800 ml Gemüsebrühe |
| Salz, Pfeffer | 1 Prise Muskat | 200 g Speisepilze |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | | |

Für die Gemüsebrühe:

| | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|
| 3 Zwiebeln | 3 Karotten | 2 Stangen Staudensellerie |
| 1 Stange Lauch | ca. 500 g Gemüse | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Tomaten | 2 EL Butter | 1 Lorbeerblatt |
| 50 g Speise-Pilze | Salz, Pfeffer | |

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Karotte und Petersilienwurzel schälen und würfeln. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Karotte, Petersilienwurzel und die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen (ca. 15-20 Minuten). Anschließend die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Pilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pilze in die Mitte geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Für die Gemüsebrühe:

Eine Zwiebel halbieren und die beiden Schnittflächen in einer trockenen Pfanne bräunen. Übriges Gemüse putzen und grob zerkleinern. In einem Topf mit Butter das zerkleinerte Gemüse bis auf die Tomaten und die Pilze anschwitzen, kurz dünsten und mit 3 l Wasser ablöschen. Die Tomaten, die gebräunte Zwiebel und Lorbeerblatt zugeben und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Pilze zugeben und noch mal aufkochen lassen. Den Gemüsefond durch ein sauberes Tuch passieren, erneut erhitzen, auf ca. 1,5 l Flüssigkeit einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch am 17. Oktober 2014