



Pfannegugger-Chuchi
Basel

Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit frittierter Petersilie

Zubereitung: 70 Min.
Für 5 Personen

Zutaten

- 6 g getrocknete Steinpilze
- 100 g Lauch (nur weisser Teil)
- 1 Stk kleine weisse Zwiebel
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 300 g mehligkochende Kartoffel
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 100 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 4 schöne Steinpilze
(Falls Pilzsaison vorbei ist gehen auch Champignons)
- 100 ml Schlagsahne
- 150 g Creme Fraiche
- Frisch geriebener Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft



Zubereitung:

Trockene Steinpilze mit ca 100 ml warmen Wasser 15 Min. einweichen.

Inzwischen Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln.

In einem Topf Lauch und Knoblauch in 2 EL Butter andünsten, Kartoffeln zu fügen und 1 min mit dünsten.

Eingeweichte Pilze fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb dazu giessen. Brühe dazu giessen und die Suppe 25 min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Petersilienblätter waschen trocken schütteln und auf Küchenpapier gut abtrocknen. In eine Topf Oel erhitzen auf ca. 160°C Petersilienblätter frittieren und danach auf Küchenpapier legen.

Steinpilze mit feuchtem Küchenpapier säubern und in Scheiben schneiden.

Suppe pürieren und dabei nach und nach Sahne und Creme Fraiche untermixen. Die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, und Zitronensaft abschmecken.

Ein 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Steinpilze darin goldbraun braten, Salzen und pfeffern.

Die heisse Suppe in Teller füllen und mit den frittierten Kräuter und den gebratenen Steinpilzen garnieren.