

Kartoffelsuppe mit Kräuterseitlingen & Trüffelbutter – festliches Rezept

Cremige Kartoffelsuppe mit braunen Champignons, scharf angebratenen Kräuterseitlingen und einer feinen Note Trüffelbutter – eine besondere Vorspeise für Festtage und Gäste.

Kochutensilien

- Pürierstab

Zutaten

- 300 g Kartoffeln mehlig bis vorwiegend festkochend
- 200 g Kräuterseitlinge
- 200 g braune Champignon
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Schalotte
- 50 – 100 ml Schlagsahne
- 1 Tl Trüffelbutter
- 1 El Olivenöl
- Majoran
- Muskat frisch gerieben
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln garen:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Gemüsefond aufsetzen. Zugedeckt leicht köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind.

Zutaten vorbereiten:

In der Zwischenzeit die Kräuterseitlinge und die braunen Champignons putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

Pilze & Schalotten anbraten:

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Schalotte und die Pilze hineingeben und bei kräftiger Hitze anbraten, bis sie Farbe annehmen. Erst dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Deko & Trüffelbutter:

Die schönsten gebratenen Pilzstücke für die Dekoration heraussuchen, auf ein Stück Küchenpapier legen und beiseitestellen. Den Teelöffel Trüffelbutter in die Pfanne geben und die restliche Pilz-Schalotten-Mischung darin durchschwenken.

Pürieren:

Die Pilzmischung aus der Pfanne zu den weich gekochten Kartoffeln inklusive Fond in den Topf geben und alles mit einem Pürierstab fein pürieren.

Abschmecken & Sahne einrühren:

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und frisch geriebenem Muskat abschmecken. Nach Belieben die Schlagsahne unterrühren; fällt die Konsistenz zu dick aus, noch etwas Gemüsefond oder Brühe einrühren.

Anrichten & servieren:

Die heiße Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen füllen, mit den beiseitegelegten Pilzen dekorieren und sofort servieren.