

# Pilzsuppe

Feine Pilzsuppe mit aromatischen Kräutern und sättigenden Kartoffeln - ein gelungenes Rezept für die Herbstküche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



Foto: Gourmandise

## Zutaten

400 g	Kartoffeln
50 g	<a href="#">Speck</a> (gewürfelt)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 Stk.	Schalottenzwiebel
1 EL	Öl
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Zweige	Majoran
600 ml	<a href="#">Rindsuppe</a>
300 g	<a href="#">Pilze</a>
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskat (frisch gerieben)

## Zubereitung

1. Für die **Pilzsuppe** zuerst die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Knoblauchzehen und Schalotte abziehen und fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen.

2. Knoblauch, Speck und Schalotte im heißen Öl einige Minuten lang anrösten, anschließend mit gut drei Viertel der Rindsuppe ablöschen. Die vorbereiteten Kartoffelwürfel hineingeben. Lorbeerblatt und Majoranzweige zufügen (einen Majoranzweig für die Dekoration zur Seite legen). Einmal aufkochen lassen, dann den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze rund 25 Minuten leicht köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.
3. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und nach Belieben etwas kleiner schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Pilze darin anbraten, mit der restlichen Brühe ablöschen, dann vom Feuer nehmen.
4. Nach der Garzeit die Suppe vom Herd nehmen. Majoranzweige und das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen, mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Pilze aus der Pfanne heben und in die Suppe rühren, Brühe in der Pfanne belassen. Schlagobers in die Suppe rühren. Brühe aus der Pfanne nach Belieben mit einrühren. Bei Bedarf die Suppe noch einmal erhitzen.
5. Die Suppe mit frisch geriebenem Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. In vorgewärmten Suppenschalen anrichten, jeweils mit einem Klecks Sauerrahm garnieren. Majoranblätter abzupfen und über die Suppe streuen, schnell servieren.

## Tipp

Für die Pilzsuppe kann man zum Anbraten anstelle von Öl auch Butter verwenden, das gibt einen besonders feinen Geschmack.