

Klare Schwammerlsuppe

Die klare Schwammerlsuppe ist eine traditionelle Vorspeise. Das Rezept hierfür stammt aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

400 g	Kartoffeln
1 Bund	Suppengrün
1 Stk.	Zwiebel
400 g	Steinpilze (oder andere Waldpilze)
2 EL	Butterschmalz
1 l	Gemüsebrühe
1 TL	Thymian
1 TL	Majoran
1 TL	Bohnenkraut
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 EL	frische Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **klare Schwammerlsuppe** die Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Würfel schneiden. Steinpilze gründlich säubern und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Suppengrün putzen und fein würfeln. Zwiebel schälen und klein hacken.
2. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Kartoffeln, Pilze und Suppengrün zufügen, kurz mit anschwitzen und anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt, Thymian, Majoran, Bohnenkraut und die fein gehackte Petersilie einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Schwammerlsuppe bei mittlerer Hitze zirka 25 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar gekocht sind. Die klare Schwammerlsuppe in tiefen Tellern anrichten, und nach Belieben noch zusätzlich mit frischer Petersilie bestreuen und heiß genießen.

Tipp

Als Beilage passt frisches Bauernbrot oder knuspriges Baguette hervorragend zur klaren Schwammerlsuppe.