

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Pfifferlingen



Weitersagen [Seite drucken](#)

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Kartoffeln, mehlig
150 g Lauch, in Ringe geschnitten
1 Zwiebel, gewürfelt
25 g Speckwürfel
1 l Geflügelbrühe
15 g Butaris bzw. Butterschmalz
250 g Pfifferlinge
150 ml Sahne
1 EL Petersilie gehackt
1 EL frischer Majoran
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kartoffeln grob, Speck und Zwiebeln fein würfeln und Lauch in Ringe schneiden.
Lauch, Zwiebeln, Speckwürfel glasig dünsten und mit Geflügelbrühe auffüllen.
Kartoffeln zugeben und 20 min köcheln lassen.
Die Suppe mit dem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Temperatur herunter drehen.
Pfifferlinge mit einem Bürstchen putzen. Nicht waschen, sonst verlieren sie ihr Aroma!
Pilze in Butaris anschwitzen und zur die Suppe geben.
Mit Sahne legieren und mit Petersilie und Majoran überstreuen.

Butternut-Kürbis Kapstadt

Fränkischer Schweinebraten