

Totentrompeten in Kartoffelsuppe

dg: sg

Ist auch sehr gut mit gebratenen Steinpilzen.

4 Personen

2 Kartoffeln

1 EL Butter

1 Schalotte, gehackt

1 Lauch, nur weisser Teil, kleingeschnitten

7 dl Hühnerbouillon

Salz & schwarzer Sarawak-Pfeffer

Muskatnuss

2 kleine Steinpilze

1 EL Olivenöl

1 dl Rahm

Majoran

1 Bund Kerbel, feingeschnitten

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, würfeln.

Schalotte und Lauch in Butter glasig dünsten.

Kartoffelwürfel zugeben und mit Bouillon auffüllen. 20 Minuten kochen.

Inzwischen die Pilze reinigen, etwas zerzupfen und in Olivenöl kurz anbraten.

Die Bouillon mit den Kartoffeln mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mit Salz & Pfeffer, Majoran würzen, Totentrompeten, Rahm und Kerbel, zugeben.

Aufkochen und in tiefen Tellern servieren.