Kartoffelsuppe »Försterin«

Kräftige Rinderbouillon, Wurzelwerk, Steinpilze, gebratene Champignons, knuspriger Schinkenspeck und natürlich Kartoffeln – fein abgeschmeckt mit Thymian, Liebstöckel und Petersilie machen diese herbstliche Suppe aus.
– Die schmeckt selbst auch dem Suppenkaspar.

ZUTATEN :

1,2 Liter	kräftige Rinderbouillon
600 g	Kartoffeln (gewürfelt)
2 EL	Kartoffelflocken
200 g	Möhre (gewürfelt)
80 g	Knollensellerie (gewürfelt)
15 cm	Lauch (in Scheiben)
20 g	Steinpilze (getrocknet)
300 g	braune Champignons
1	Zwiebel (fein gewürfelt)
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
150 g	geräucherter, durchwachsener Bauchspeck (in kleinen Streifen)
1 EL	Pflanzenöl
100 ml	Sahne
4 Stiele	Thymian (frisch)
1 TL	Majoran (getrocknet)
2 TL	Liebstöckel (getrocknet)
1	Lorbeerblatt
½ Bund	Petersilie

Basis ist eine kräftige Rinderbouillon *(1 kg Rind; Rinderbrust incl. Beinscheibe, Wurzelwerk, Salz und Gewürze, sowie ein Bouquet garnie auf zwei Liter Wasser)*, die vorzugsweise am Vortag gekocht und danach gut entfettet wurde.

1 Steinpilze in etwas warmen Wasser einweichen. Eine halbe Stunde weichen lassen, dann klein hacken. –In diese Bouillon die gewürfelten Kartoffeln, Möhre, Steinpilze samt Einweichwaser Lauch und Sellerie geben. Majoran, Liebstöckel und Lorbeerblatt zugeben. Alles etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

2 Den Speck in eine Pfanne geben und knusprig ausbraten. Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig anschwitzen, Champignons putzen, Stiele kürzen und blättrig schneiden. Diese zu dem Speck-Zwiebelgemisch geben und so lange braten,, bis alles Pilzwasser verdunstet ist und die Pilze Farbe nehmen.

3 Kartoffelsuppe stampfen (wer die feiner mag, mit den Pürierstab pürieren) und die Kartoffelflocken einstreuen. Zwei Dritten der gebratenen Champignons, Thymian und gehackte Petersilie, sowie die Sahne zugeben und noch 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls, falls die Suppe zu dick ist, noch etwas Rinderbrühe zufügen.

ANRICHTEN : Die Suppe auf vorgewärmte Teller geben, in die Mitte restliche gebratene Champignons geben, mit etwas sahne nappieren und etwas frische Petersilie darüber streuen und servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.