

# Kartoffelsuppe

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunden  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		6
Geflügelbrühe	ml	2000
Kartoffel, groß, mehlig	St.	5
Sahne	ml	200
Butter	g	100
Trockenpilze: wahlweise Steinpilze, Morcheln, Herbsttrompeten	g	25
Schalotte	St.	1
Speck, fett, gewürfelt	EL	1
Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Petersilie		

## VORBEREITEN:

1. Pilze 20 Minuten in warmem Wasser einweichen. Wasser aufheben, filtern. Pilze ausdrücken und klein schneiden.
2. Schalotte fein hacken.
3. Speck würfeln.
4. Kartoffeln kochen und warm pürieren.
5. 1/3 der Sahne steif schlagen.
6. Petersilie fein hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Speck in etwas Butter auslassen, Schalotte und Pilze kurz darin andünsten.
2. Pürierte Kartoffeln, Butter und 2/3 der Sahne zugeben. Alles glatt rühren.
3. Geflügelbrühe und Pilzwasser zugießen und fast zum Kochen bringen.
4. Würzen und vor dem Anrichten geschlagene Sahne unterziehen und mit Petersilie bestreuen.