Kartoffelsuppe

Sie ist bunt, schnell zubereitet und eignet sich bestens für die Vorratshaltung im Kühlschrank.

1. Getrocknete Pilze in Wasser einweichen. Rohe Kartoffeln, Karotten und Pastinaken schälen.
2. Zwiebel schälen und würfeln. Das andere Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln kurz andünsten.
4. Gewürfelte Kartoffeln, Karotten und Pastinaken zu den Zwiebeln geben. Mit Selleriesalz würzen und gehackte Kräuter dazugeben. Das Gemüse im Topf einige Minuten anrösten.
5. Mit Wasser aufgießen, damit das Gemüse ganz bedeckt ist. Nun die abgetropften Pilze zur Suppe geben. Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.
6. Etwa ein Drittel der Suppe entnehmen, mit einem Mixer pürieren und wieder zurück in den Topf geben.
7. Wer möchte, kann Schlagobers hinzugeben und sollte die Suppe dann nochmals erwärmen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	festkochende Erdäpfel
1	Zwiebel
100 g	Karotten
100 g	Pastinaken
50 g	getrocknete Pilze
100 ml	Schlagobers (optional)
600 ml	Wasser
	Öl
	Oregano
	Majoran
	Selleriesalz
	evtl. geriebener Muskat

Zubereitung: 30 min
Kochen: 30 min
Insgesamt: 60 min

Video mit Kochanleitung und Tipps von Gaby Thaller auf https://www.wurmhof.at/kartoffelsuppe-rezept