

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

## Kartoffelsuppe mit Waldpilzen, Speck und Majoran

Getränke

Hausmannskost

Herbst

Kartoffel

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Kartoffeln, Karotten, gelbe Rüben waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Den Lauch halbieren, gut waschen und ebenfalls in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Pilze putzen, eventuell ganz kurz waschen und trocken tupfen. Die Steinpilze je nach Größe in Scheiben schneiden. Eierschwammerl je nach Größe lassen oder auch kleiner schneiden. Speck klein würfeln und in Sonnenblumenöl anrösten. Dann den Lauch, Karotten, gelbe Rüben zugeben und mitschwitzen, zum Schluss noch die Kartoffelwürfel kurz mit anrösten. Mit der Rindsuppe aufgießen, bei geringer Hitze ca. 20 Minuten weich kochen. Dann die Pilze in einer Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl anbraten. Zur Suppe zugeben, noch ca. 3 Minuten mitkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran abschmecken. Mit der Petersilie und schwarzem Pfeffer aus der Mühle garnieren.



### Zutaten

400 g Kartoffeln,  
festkochend

1 Karotte

1 gelbe Rübe

1/2 Stange Lauch

250 g gemischte Pilze  
(Steinpilze, Eierschwammerl)

100 g Frühstücksspeck oder  
Bauchspeck

2 EL Sonnenblumenöl

1.200 ml Rindsuppe

2 cl Sonnenblumenöl Salz

Pfeffer aus der Mühle

etwas Muskat, gerieben

1 TL Majoran, getrocknet

1 EL gehackte Petersilie zum  
Bestreuen

schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle