



Klare Erdäpfelsuppe mit Shiitake-Pilzen

Ein Rezept aus dem Symposion Hotel Das Schloss an der Eisenstrasse

Zutaten für 4 Portionen

- 260 g Zwiebel
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 400 g speckige Erdäpfel
- 150 g Shiitake-Pilze
- 40 g Mehl
- Butter
- 100 ml Speckbirnmmost (oder Wein)
- 1,2 l Wasser
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran, Petersilie, Kümmel

Zubereitung

Zwiebel, Karotten, Sellerie und Erdäpfel würfelig schneiden (1cm), Knoblauch fein schneiden.

Karotten und Sellerie in Butter anrösten. Zwiebel hinzufügen und mit dem Gemüse goldbraun braten. Mehl dazugeben und dann Salz, Gewürze und Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Erdäpfeln dazu und ca. 20 min köcheln lassen.

In einer Pfanne Knoblauch und Pilze in Butter anbraten und mit Most ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe anrichten und die Pilze darauf verteilen.