



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 600 g Erdäpfel, mehlig
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 1 Stk. Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 4 EL Öl
- 500 ml Gemüsesuppe
- 500 g Shiitakepilze
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Thymian
- Muskat, gerieben
- 150 g Creme fraiche

**Mein persönlicher Tipp**

Pilze sind der ideale Fleischersatz. Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!



**Sabine Jäger**  
Seminarbäuerin in Kärnten

**Erdäpfelsuppe mit Shiitakepilzen**



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Erdäpfel, Zwiebel, Sellerie und Karotten schälen und grob würfeln.
- Die Zwiebel mit Öl andünsten, den Rest des Gemüses dazu mischen und mitdünsten.
- Aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 min. köcheln lassen (die Erdäpfel sollten weich sein).
- Die Shiitake putzen und schneiden, in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und fein zupfen kurz vor Ende der Garzeit in die Suppe geben.
- Den Topf vom Herd nehmen und mit Creme fraiche pürieren, Suppe mit Muskatnuss und Gewürzen abschmecken, beim Anrichten in jeden Suppenteller ein paar der angebratenen Shiitake geben.

**Quellen:**



Sabine Jäger: *Privatrezept*