



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: *Privatezept*



Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

