



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Rustikal & Einfach „

Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen

Zutaten

400 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und in Würfeln geschnitten
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt | 50 g Möhre, in Würfel geschnitten
50 g Sellerie, in Würfel geschnitten | 3 Wacholderbeeren, klein gestoßen
1 l Brühe | 2 Lorbeerblätter | 1 Scheibe Bauchspeck, ca. 1 cm dick
200 g Steinpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten
2 Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten | 1 TL Obstessig
1 EL frischer Majoran, gezupft | 8 Scheiben Bauchspeck, sehr dünn geschnitten
Salz | Rapsöl zum Braten

Zubereitung

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Wacholder darin ohne Farbe anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und die Lorbeerblätter beifügen, salzen und pfeffern. Leise etwa eine halbe Stunde kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Speck und Lorbeer aus der Suppe nehmen und die Suppe durch eine Flotte Lotte treiben.

Die Steinpilze mit etwas Rapsöl in einer Pfanne goldbraun braten, die Äpfel dazugeben, salzen und pfeffern und mit etwas Obstessig abschmecken.

In der Zwischenzeit die dünnen Speckscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 5-6 Minuten krossen. Die Suppe auf Tellern anrichten, die Pilze und die Äpfel gleichmäßig verteilen, mit dem Majoran bestreuen und den krossen Speckscheiben dekorieren.

Tipp:

Legen Sie getrocknete Steinpilze zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin einige Wochen in kalt gepresstes Rapsöl. Sie erhalten ein wunderbares Steinpilzöl, das Sie auch über diese Suppe träufeln können.



Auf die Plätze, fertig, los!

