# Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

**Zutaten: (für 4 Personen als Hauptgericht)**

1/2 - 2/3 Wasserglas getrocknete Steinpilze
500 g Kartoffeln (6 - 8 mittelgroße Kartoffeln)
2 Möhren
2 Stangen Bleichsellerie
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 EL Sonnenblumenöl 3/4 l Gemüsebrühe l Lorbeerblatt
200 ml Schlagsahne
l Pürierstab
etwas Muskatnuss
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit: 45 Minuten**

1. Die Steinpilze in einem Wasserglas abmessen und mit kaltem Wasser bedeckt zum Einweichen bereitstellen. Dann beginnt die große Schnippelei, Schneid-Sklaven sind willkommen: die Mohren schälen und in kleine Würfel schneiden, den Bleichsellerie waschen, die Enden abschneiden und ebenfalls würfeln Die Zwiebeln von der Pelle befreien und auch diese würfeln. Auch der kleine feine Knoblauch unterzieht sich derselben Prozedur. Alle Würfel auf einem tiefen Teller oder in einer Schale beiseitestellen
2. Nun geht es ans Kartoffelschälen - heftige Kindheitserfahrungen haben mich lange Zeit vom Kochen abgehalten: bei Oma durfte ich nie was "Spannenderes" in der Küche helfen. Mittlerweile schäle ich aber recht gern Kartoffeln. Die geschälten Kartoffeln werden gründlich gewaschen und dann fein gewürfelt, das verringert die Garzeiten!
3. Man greife zu einem großen Topf mit Deckel und erhitze darin 6 El Sonnenblumenöl. Darin brate man das Suppengemüse mit dem Knoblauch eine Weile an, bis es leicht gegart ist.
Während das Suppengemüse schmort, hat man Zeit, die Steinpilze aus dem Einweichwasser zu nehmen und feinzuhacken. Das Einweichwasser nicht wegschütten, es wird gleich an die Suppe gegossen! Die Steinpilze zum Gemüse geben und eine Weile mitbraten. Herrlicher Steinpilzduft durchzieht nach kurzer Zeit die Küche.
4. Die Kartoffelwürfel rührt man dann unter das Gemüse und gießt 3/4 Gemüsebrühe und das Einweichwasser der Steinpilze an. Jetzt genügt mittlere Temperatur, damit das Süppchen gart. Für den guten Geschmack gibt man l Lorbeerblatt dazu.
5. Nach etwa 15-20 Minuten ist das Gemüse gar, am besten probiert man mit einem Löffel. Bevor der Pürierstab zum Einsatz kommt, fischt man vorsorglich das Lorbeerblatt heraus, damit es nicht zerschreddert wird. Dann kommt das Finish mit dem Pürierstab: je nach Geschmack püriert man die Suppe nur leicht oder so lange, bis es eine feine Cremesuppe wird. Ich gebe gern vor dem Pürieren einen Becher Schlagsahne hinein, sie wird dann schön schaumig geschlagen. Ich kenne aber auch die Meinung, dass die Sahne erst nach dem Pürieren hineingehört - probieren Sie es aus und entscheiden sie selbst!
Abschließend würze man die Suppe kräftig mit Muskatnuss, Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.