

# Kartoffelsuppe mit Pilzen

---

Kartoffelsuppe mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 35Min.

Menu: [15.11.2017](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten (für 4 Personen)

800 g mehligkochende Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
4 el Olivenöl  
1 dl Weisswein  
1 lt. Gemüsebouillon  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
200 g gemischte Pilze  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Bund Peterli

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln in Würfel schneiden. In der Hälfte den Öls andünsten. Mit Weisswein ablöschen  
Gemüsebouillon dazugiessen und ca 20 Minuten köcheln lassen.  
Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Rahm begeben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze putzen und nach belieben in Stücke schneiden.

Pilze im restlichen Olivenölca 5 Minuten Rührbraten. Knoblauch dazupressen. Mit den Pilzen mischen und mit Salzt und Pfeffer abschmecken.  
Suppe mit den Pilzen anrichten, Gehackten Peterli darüber streuen.