

Steinpilz-Kartoffelsuppe

Zutatenliste:

300 g	Steinpilze
300 g	Kartoffeln
50 g	Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe
250 g	Sahne
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 Prisen	Cayennepfeffer
50 g	Butter
	Crème Fraîche und Petersilie als Garnitur



Zubereitung:

1. Steinpilze in Scheiben schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel ebenfalls würfeln, Knoblauchzehe sehr klein schneiden.
2. Pilze, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauchzehe, Gemüsebrühe, Sahne und Gewürze ca. 20 Minuten kochen. Anschließend pürieren und die Butter unterziehen.
3. Die Suppe mit je 1 Esslöffel Crème Fraîche und Petersilie garniert servieren.