

## Cremige Kartoffelsuppe mit Waldpilzen

Zutatenliste für 4 Personen:

Pfifferlinge oder gemischte Waldpilze

6 mittelgroße Kartoffeln

Gemüsebrühe

1 kl Zwiebel

Kräftiger Schuß süße Sahne (50 ml)

Salz / Schw. Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Worcester Soße

1/2 Bund Petersilie

Optional:

Schinkenwürstchen / Wiener Würstchen

Die geschälten und gewürfelten Kartoffeln in einen Topf geben und mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass sie ca 1cm hoch bedeckt sind. In ca 20 Min weich kochen.

In der Zwischenzeit die geputzten und zerkleinerten Pilze in einer Pfanne mit etwas Butter sehr heiß anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren, die zerkleinerten Zwiebeln und etwas von der gehackten Petersilie hinzu geben und kurz mit dünsten. Erst jetzt salzen und pfeffern. Jetzt die Kartoffeln im Topf mit dem Pürierstab cremig mixen. Anschließend einen kräftigen Schuss Sahne unter ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Worcester Soße abschmecken.

Zum Anrichten, die Suppe in eine Teller geben. Geschnittene Würstchen hinzu geben und die Pilze als Topping oben drauf drapieren. Jetzt noch mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit wünschen Christine und Marcus.