



Kartoffelrahmsuppe

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

200 g	Kartoffeln	150 g	Lauch
2	Zwiebeln	2 EL	Butter
2 EL	Crème Doublé	1,5 L	Geflügelfond
300 g	Pfifferlinge o. Steinpilz	400 ml	Sahne
1 EL	frischer Majoran	1/2 EL	gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss		

Zubereitung

Zubereitung

1. Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln klein schneiden und mit der Butter in einem Topf glasig andünsten.
2. Nach ca. 10 Minuten mit dem Geflügelfond auffüllen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Die Pilze putzen und in einer Pfanne kurz anbraten.
4. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren und mit Pfeffer, Salz sowie Muskat abschmecken.
5. Sahne unter die Suppe rühren, Petersilie und Majoranblättchen dazu geben und anrichten.
6. Die Pilze auf die Suppe geben und mit Crème Doublé und ein paar Majoranblättchen garnieren.

Dazu passt geröstetes Brot.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kartoffelrahmsuppe

Stand 19.04.2022