

Gerhardts Rezept des Monats

KARTOFFELRAHMSUPPE MIT WALDPILZEN

ZUBEREITUNG

1. Wurzelgemüse putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe ebenfalls fein würfeln, Thymian fein hacken.
2. Speckwürfel mit Margarine in einem Topf hell anrösten, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Wurzelgemüse und Thymian zugeben. Anschwitzen, mit Brühe aufkochen und 2 Minuten kochen.
3. Kartoffeln fein reiben, zur Suppe geben und weitere 5 Minuten kochen, Sahne zugeben, würzen und abschmecken.
4. Pilze putzen, waschen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit gehackter Petersilie bestreuen und beim Servieren über die Suppe geben.

Tipp: Dazu passt Baguette.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g geschälte Kartoffeln
100 g Wurzelgemüse (Lauch, Möhren, Sellerie)
100 g Waldpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Speckwürfel
40 g Margarine
750 ml Brühe
200 ml Sahne
1 Zweig Thymian
Petersilie
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

In Rheinhessen gehört die Kartoffelsuppe zum Nationalgericht. Diese wird in unterschiedlichsten Varianten ausgelegt. Jetzt ist es mal eine Herbstliche mit Pilzen. Feines Gemüse gewürfelt, cremige Kartoffeln und zur Krönung frische Pilze hier passt ein herzhafter Riesling Kabinett trocken.

