

## Altdeutsche Kartoffelsuppe

60 Minuten

### Zutaten

600 g mehlig kochende Kartoffeln, 50 g Knollensellerie, 3 Möhren, 100 g Butter, 1 l Fleischbrühe, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Stange Porree (Lauch), 125 g Petrella Porree, Salz, Pfeffer, gerebelter Majoran, Muskatnuss, 200 g Pfifferlinge, 2 EL gehackte Kräuter, z. B. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie.



### So wird's gemacht

- Kartoffeln waschen, schälen und abspülen.
- Sellerie und Möhren putzen, schälen und waschen.
- Alle drei Zutaten in mundgerechte Würfel schneiden.
- Die Hälfte der Butter zerlassen, Sellerie- und Möhrenwürfel darin andünsten.
- Kartoffelwürfel und die Fleischbrühe dazugeben.
- Zwiebel abziehen.
- 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke spicken, in die Brühe geben und zugedeckt etwa 20 Min. kochen.
- Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden und in der Suppe noch etwa 10 Min. kochen lassen.
- Die gespickte Zwiebel entfernen.
- Etwa 1/3 der Kartoffeln aus der Suppe schöpfen, pürieren, mit Petrella Porree verrühren und wieder in die Suppe geben.
- Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen.
- Pfifferlinge putzen, mit Küchenpapier abreiben, evtl. abspülen und abtropfen lassen.
- Restliche Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- Restliche Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.
- Pilze dazugeben und etwa 5 Min. dünsten, dann in die Suppe geben und mit den Kräutern bestreuen.