

Zweifarbig Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzen

Rezept von Stefan Buhk vom **Alpengasthof Döllnerhof**
in Abtenau, Salzburg



Rezept für 4 Personen

Zubereitung weiße Erdäpfelcremesuppe

1. Suppengrün waschen, putzen, klein schneiden.
2. Frühlingszwiebeln klein schneiden
3. Erdäpfel schälen, würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Erdäpfel, Frühlingszwiebeln und Gemüse darin 3 Minuten andünsten. Brühe zugießen, aufkochen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Gemüse mit Brühe fein pürieren. Obers einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zubereitung violette Erdäpfelcremesuppe

1. Suppengrün waschen, putzen, klein schneiden.
2. Frühlingszwiebeln klein schneiden
3. Trüffelerdäpfel schälen, würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Erdäpfel, Frühlingszwiebeln und Gemüse darin 3 Minuten andünsten. Brühe zugießen, aufkochen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Gemüse mit Brühe fein pürieren. Obers einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zubereitung geröstete Steinpilze

1. Die Steinpilze in schöne ca. 4-5mm Scheiben schneiden, am besten mit der Maschine
2. Die Butter-Öl-Mischung in eine Pfanne geben, die in Scheiben geschnittenen Steinpilze darin zügig rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Anrichten

Entweder zuerst die weiße Erdäpfelcremesuppe in ein durchsichtiges Glas geben, dann vorsichtig die violette Erdäpfelcremesuppe daraufsetzen oder mit zwei Schöpfkellen, die beiden Suppen gleichzeitig nebeneinander in einen Suppenteller geben und mit den gerösteten Steinpilzen dekorieren.

Der **Alpengasthof Döllnerhof** wünscht gutes Gelingen und guten Appetit.

Zutaten weiße Erdäpfelcremesuppe

- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 400 g Erdäpfel
- 2 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Obers
- Ursalz
- Weißer Pfeffer
- Muskatnuss

Zutaten violette Erdäpfelcremesuppe

- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 500 g Trüffelerdäpfel
- 2 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Obers
- Ursalz
- Weißer Pfeffer
- Muskatnuss

Zutaten geröstete Steinpilze

- 2 – 3 Steinpilze
- Butter
- Olivenöl
- Maldonsalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer