

Feine Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Garnelen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell zu kochen und dabei so lecker !

Zutaten

- (4-5 Personen)
- 350g geschälte Kartoffeln in groben Würfeln
- 400g frische Pfifferlinge
- 8-10 Garnelen ohne Schale und Darm
- $\frac{3}{4}$ l Rinderbrühe oder Gemüfefond
- $\frac{1}{2}$ Becher Crème fraîche
- $\frac{1}{2}$ Becher flüssige Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 kleine Stange Lauch in Würfeln
- 1 kleine Möhre in Würfeln
- 50-60g Butter
- Etwas Öl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt2

Das Gemüse putzen und würfeln.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig angehen lassen, anschließend das Gemüse und die Kartoffeln dazu geben.

Schritt5

2-3 min. zusammen schwitzen und mit der Brühe oder Gemüfefond und der Sahne aufgießen. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt6

Ca. 15-18 min. leise köcheln lassen und dann mit einem Küchenmixer oder Zauberstab pürieren.

Schritt7

Anschließend durch ein Küchensieb passieren und ev. nachschmecken.

Schritt8

Wieder erhitzen und mit einem guten Stück kalter Butter schaumig aufmixen.

Schritt9

Die Pfifferlinge:

Schritt10

In eine Stielpfanne mit brauner Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen und pfeffern und langsam ca. 5-6 min. weiter braten

Schritt11

Die Garnelen:

Schritt12

Aus der Schale brechen und den Darm an der Rückenseite ziehen, würzen. In heißem Olivenöl von jeder Seite 1 min. anbraten, bis die rosa Farbe hervor tritt. Anschließend 2 min. in der noch heißen Pfanne ausruhen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die krossen Pfifferlinge in vorgewärmten Tellern oder Tassen verteilen und die schaumig aufgeschlagene Suppe darüber portionieren. Alles mit 2 Garnelen p.P. krönen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** garnelen, kartoffeln, Kartoffelsuppe, pfifferlinge, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-kartoffelsuppe-mit-pfifferlingen-und-garnelen/>