

Kartoffel-Suppe mit Steinpilzen und Salzstangen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln	150 g getrocknete Steinpilze	2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran
1 L Gemüsefond	Mehl, Olivenöl	

Für die Salzstangen:

1 Platte Blätterteig	1 TL Kümmel	1 TL grobes Salz
1 EL Olivenöl		

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und kleinhacken. Einige Stängel Majoran waschen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und etwas Majoran darin anrösten. Wenn die Zwiebeln hellgelb angebraten sind, das Mehl dazu geben und etwas bräunen lassen. Das Angebratene nun mit dem Gemüsefond aufgießen. Die getrockneten Steinpilze dazu geben und in der Brühe kochen lassen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und mit den Lorbeerblättern in den Topf geben. Die Brühe mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen. Für die Salzstangen, den Blätterteig in Streifen schneiden und zu dünnen Stangen rollen. Anschließend mit Öl einstreichen, in grobem Salz und Kümmel wälzen und für 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Petersilie waschen und klein hacken und in die Suppe geben. Die Suppe in einen tiefen Teller füllen und mit den Salzstangen servieren.

Gertrud Scheuch am 07. Oktober 2014