



DR. SUSANNE KESSEN
Ganzheitliche Kieferorthopädie



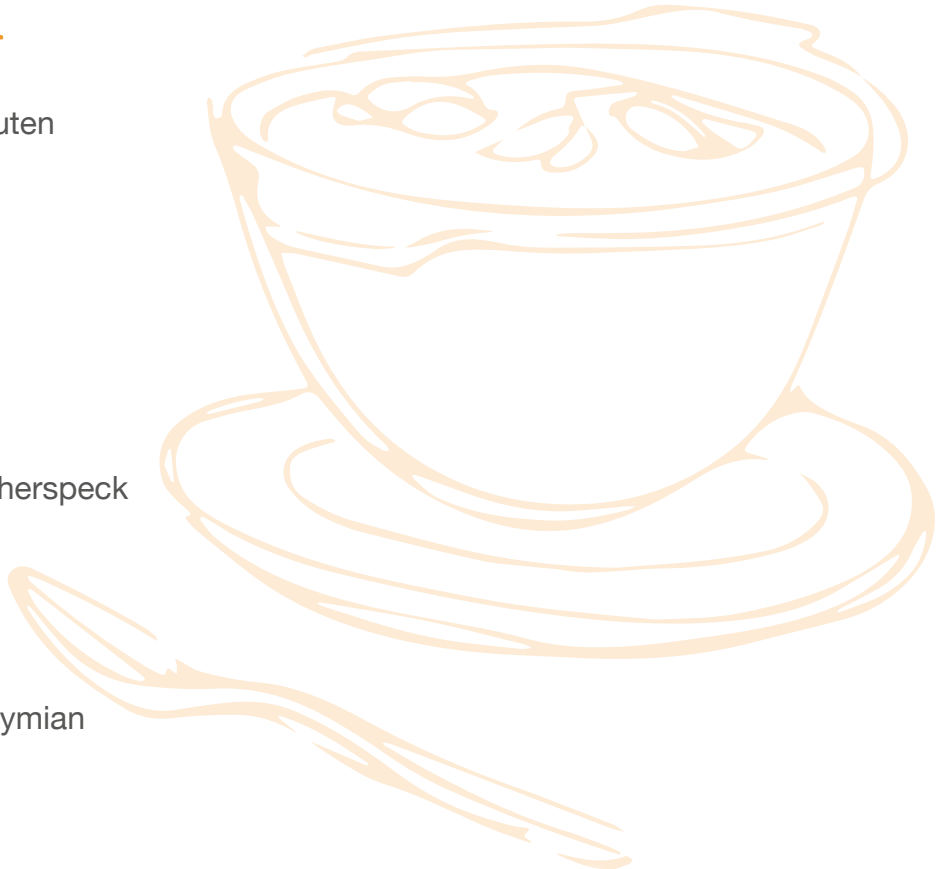
Pilzsuppe mit Speck

Da wird es warm ums Herz.

- Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
- Kochzeit: ca. 20 Minuten
- Gesamtzeit: ca. 30 Minuten
- Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Kartoffeln
- 500 g braune Champignons
- 100 g durchwachsener Räucherspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Sahne
- 2 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Liter Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, getrockneter Thymian



Und so funktioniert's

1. Pilze mit einem trockenen Tuch sauber reiben und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel und Speck in kleine Würfel schneiden.
3. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
4. Petersilie klein hacken.
5. Speck mit Butter und Zwiebeln in einem Topf kurz andünsten. Pilze dazugeben und zugedeckt 5 Minuten andünsten. Mit der Brühe ablöschen und die Kartoffeln dazugeben. Kurz aufkochen lassen und bei kleiner Hitze köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.
6. Salzen, pfeffern und Thymian begeben. Die Sahne und die gehackte Petersilie unterrühren und entweder so servieren oder vorher noch pürieren und dann mit Petersilie garnieren