

# Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen



Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

## **Zutaten:**

1 Spritzer Weissweinessig

1 EL Sauerrahm

0,25 L Sahne

1 Bund glatte Petersilie

20 gr. Butter

100 gr. geputzte Pfifferlinge

350 gr. mehlig Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)

1 Zwiebel

0,5 Stück Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 Liter Gemüsefond

Salz/Pfeffer

1 Prise Kümmel

1 TL Majoran

## **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochrührelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüsefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.