

## Zu Tisch | Kartoffel-Suppe mit Steinpilzen und Kümmel

---

### Zutaten für 8 Personen:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 mittelgroße Karotte, fein gehackt
- 1 kleine Scheibe Knollensellerie, fein gehackt
- 1 sehr großer oder mehrere kleine frische Steinpilze, fein gehackt
- (ersatzweise mehrere getrocknete Steinpilze, in heißem Wasser eingeweicht und sehr fein gehackt)
- 1 EL Kümmel
- 3 EL frischer Majoran oder ersatzweise 1 EL getrockneter Majoran
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Gemüse und Pilze mit Wasser, Rinderbrühe, wenig Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Kümmel zerstoßen, Majoran zerreiben und dazugeben. Alles 60 Minuten köcheln.

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren, 1 Minute rühren. Nicht braun werden lassen! Etwas heiße Suppe unter ständigem Rühren zur Mehlschwitze geben, die man dann in die Suppe einrührt. Aufpassen, dass sich keine Klümpchen bilden! Alles 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Kümmel abschmecken.

Bei Verwendung von Trockenpilzen jetzt das Einweichwasser durch ein feines Sieb zugeben.

*Rezept: Zu Tisch vom 04.01.2001*

*Episode: Böhmen*