

Bramborová polévka – Kartoffelsuppe

Bramborová polévka ist eine vegetarische Suppe, die für die kühlen Tage, die wir im Frühjahr noch erleben, sehr passend wäre.

Natürlich schmeckt die Kartoffelsuppe am besten mit selbst gesammelten Pilzen, die vielleicht im vergangenen Jahr geerntet und zum Trocknen eingelagert wurden. Das Pilzesammeln ist nämlich eine der typisch tschechischen Traditionen, denn der Böhmerwald ist reich an Pilzen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kartoffeln
- 200 g Wurzelgemüse (Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie)
- ½ Zwiebel
- 80 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1.250 ml Gemüsebrühe
- 1 Handvoll getrocknete Pilze
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Majoran
- Petersilie



Zubereitung:

Die Pilze in etwas warmem Wasser einweichen, währenddessen die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse und die Zwiebel putzen und ebenfalls in kleine Stücke hacken. Die Knoblauchzehen groß hacken und die Petersilie zum Bestreuen schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl langsam unter ständigem Rühren beimengen, so dass es nicht anbrennt. Nun die Gemüsebrühe ebenfalls langsam und unter ständigem Rühren dazugeben, sonst bilden sich Klumpen. Das Wasser von den Pilzen kann für die Suppe weiterverwendet werden.

Die Kartoffeln, das Gemüse, die Pilze und die Gewürze (außer der Petersilie) in den Topf geben und für ca. 15 Minuten kochen lassen.

Die Portionen mit Petersilie bestreuen und servieren.