Diener

Die Küche

Erdäpfelsuppe mit Pilzstrudel

https://www.diener.cc/rezepte/erdaepfelsuppe-mit-pilzstrudel-2/

Zutaten:

300 g Erdäpfel (vorwiegend festkochend, würfelig geschnitten)
2 EL Olivenöl (oder Schmalz)
100 g Zwiebeln (fein gehackt)
1 Lorbeerblatt
1,5 Liter Hühnerfond (oder Gemüsefond)
Muskatnuss (gerieben)
Prise Majoran
2 EL Crème fraîche
1 Eidotter
1 Zweig Majoran (zum Garnieren)
Salz
Pfeffer (weiß)

FÜR DEN STRUDEL:
100 g Pilze (fein gehackt,zB. Austernpilze oder Steinpilze)
1 Schalotte (klein, fein gehackt)
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL Olivenöl
etwas Liebstöckl (gehackt)
etwas Petersilie (gehackt)
1 EL Butter (flüssig, zum Bestreichen)

Zubereitung:
Für die Erdäpfelsuppe mit Pilzstrudel die fein gehackten Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen. Erdäpfelwürfel zugeben und mitanschwitzen. Mit Fond auffüllen und mit Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss sowie Majoran würzen. Etwa 20 Minuten weich kochen und anschließend mit dem Stabmixer mixen. (Nach Belieben einige Erdäpfelwürferl als Einlage beiseite geben. Crème fraîche mit Dotter verrühren und die Suppe damit binden, aber nicht mehr kochen. (Konsistenz der Suppe durch Zugabe von Wasser oder Einreduzieren auf die gewünschte Molligkeit bringen.)Für den Strudel die geputzten Pilze gemeinsam mit Schalotten in heißem Öl anrösten. Salzen, pfeffern, Kräuter

zugeben und auskühlen lassen. Filoteig ausbreiten, doppelt auflegen (damit er nicht reißt) und mit flüssiger Butter bestreichen. Jeweils etwas Pilzfülle in die Mitte setzen und zu einem Säckchen formen. Gut zusammendrücken oder mit Schnittlauch zusammenbinden.Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Umluft ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die heiße Erdäpfelsuppe mit Pilzstrudel in vorgewärmte Teller füllen, die Säckchen sowie die eventuell beiseite gegebenen Erdäpfelwürfel hineinsetzen und nach Belieben mit frischem Majoran garnieren.

Tipp:

In Butter angebratene rote Zwiebelwürfelchen als zusätzliche Suppeneinlage setzen einen interessanten Geschmacksakzent

---

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc