Nah&Frisch



Maggi Professional

Wiener Schwammerlsuppe

Suppe Fleischgerichte

Zubereitung

Feingehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, würfelig geschnittene Kartoffel, Suppengrün und Speck dazugeben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben, ca. 1 l Wasser zugießen und die Suppenwürfel einstreuen. Blättrig geschnittene Pilze dazu geben, Majoran beifügen und auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten kochen lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Wenn keine frischen Pilze zur Hand sind, 20 g getrocknete verwenden

Zutaten

- 1 kl. Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 mittelgroßer Erdäpfel
- 1 Suppengrün
- 50 g Speck, durchwachsen
- 1 EL Mehl
- 1 Würfel Maggi Rindfleischsuppe
- 250 g Steinpilze
- Majoran
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Petersilie gehackt