

Klare Pilzsuppe mit Lauchzwiebeln und Maroni mit „Querbeet“

Vegetarisch



*Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach*  
**Klare Pilzsuppe mit Lauchzwiebeln und  
 Maroni mit „Querbeet“**

**Zutaten für 4 Personen:**

*(Zeit: 10 Minuten / Garzeit: 15 Minuten)*



250 g Kartoffeln, 250 g Maroni (Esskastanien  
 frisch oder gegart und vakuumverpackt),  
 4 EL Butter oder Rapsöl, 2 EL *Querbeet*,  
*Sizilianisches Steinsalz*, Pfeffer *Trio Noir*,  
 100 ml Weißwein, 3-4 Lauchzwiebeln,  
 250 g Waldpilze

**Frische Esskastanien** einmal quer zur Faser einritzen, bei 200° im Ofen 20-30 Min. garen. In ein feuchtes Tuch wickeln, kurz ruhen lassen – dann bleiben sie saftig. Kastanien schälen, vakuumierte Kastanien einfach aus dem Beutel nehmen, sehr grob hacken.

**Kartoffeln schälen**, 1 cm groß würfeln, und mit 2 EL Butter in einem mittelgroßen Topf 5 Min. mit Deckel sanft dünsten. Mit *Querbeet* würzen. Nach 5 Min. Maroni zugeben, mit Weißwein ablöschen, 1,2 l Wasser aufgießen, aufkochen und 15 Min. köcheln lassen.

**Lauchzwiebeln putzen** und in Ringe schneiden. Pilze putzen (große vierteln oder in dicke Scheiben schneiden) und mit 2 EL Rapsöl 2 Min. heiß braten, Lauchzwiebeln zugeben und noch 1 Min. braten. Zusammen in die Suppe geben, noch einmal aufkochen und ein paar Minuten ziehen lassen. Die Suppe abschmecken und anrichten, nach Belieben zusätzlich mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

**Tipp:** Kartoffeln und Pilze können Sie auch durch Kürbiswürfel ersetzen, durch grünen Spargel oder eine Mischung von Wurzelgemüsen, wie zum Beispiel Petersilienwurzeln, Möhren und Rübchen. Und für Kinder eventuell einfach kurz den Pürierstab in die Suppe halten...

Viele leckere Rezepte finden Sie unter [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de)

