

FALSCHES KUTTELSUPPE AUS AUSTERNPILZE

- 🍵 100 ml Wasser
- 🍵 250 g Austernpilze
- 🍵 1 Zwiebel
- 🍵 1 Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 🍵 1 Teelöffel gemahlener Kümmel
- 🍵 1 Teelöffel Paprika
- 🍵 Einen halben Teelöffel Majoran
- 🍵 1 Knoblauchzehe
- 🍵 1 fein gehackte kleinere Kartoffel

Zubereitung:

Man röstet den Seitling leicht auf Öl und Zwiebeln an und gibt Paprika und Kümmel hinzu. An gießt heißes Wasser auf und gibt Kartoffel hinzu. Dann kocht man es weich und schmeckt es mit Knoblauch und Majoran ab. Wenn Sie bei der Suppe weniger Wasser verwenden, können Sie daraus auch ein Gulasch mit Beilage machen – Buchweizen, Reis usw. Ideal in der Zeit, in der Sie Beilagen essen dürfen und Sie gerne vom Fleisch Abstand nehmen möchten.