



Steinpilzsuppe mit Petersilienwurzel-Chips & Gewürzstangerl

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 20 minutes
Total time: 40 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 4-6 Portionen vegane Steinpilzsuppe

Für Suppe & Chips

- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g getrocknete Steinpilze | 15-20 Minuten einweichen lassen und auch einen Teil des Einweichwassers später zum Kochen mit verwenden
- 50 g Knollensellerie ohne Rinde
- 250 g Kartoffeln
- 170 g Petersilienwurzeln für die Suppe und eine größere Wurzel extra für die Chips
- 1 EL Agavendicksaft
- Ein Schuss Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 150 ml "Einweichwasser" der Steinpilze
- 3-4 Zweige frischer Thymian
- 0,5-1 EL Zitronensaft
- 250 ml Soja Cuisine | oder eine andere Pflanzen Cuisine
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, weißer Pfeffer
- Etwas Muskatnuss frisch aufgerieben
- Etwas frische Petersilie

Für die Gewürzstangerl

- Eine Packung veganer Blätterteig | sehr viele gängige Blätterteigsorten sind vegan
- Paprikapulver süß
- Meersalz
- Gemahlener Kümmel & geschrotete Koriandersamen

Zubereitung

1. 25 g getrocknete Steinpilze für 15-20 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Nach Ablauf der Einweichzeit Wasser durch ein Sieb so abgießen, dass das Einweichwasser in einem zweiten Gefäß aufgefangen wird. Die Steinpilze & das Einweichwasser zum Kochen bereit stellen.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Knollenselleriestücke entrinden und ebenfalls grob würfeln. Kartoffeln und Petersilienwurzeln gut waschen und mitsamt der Schale ebenfalls in Stücke schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchstücke darin glasig werden lassen. Kartoffel-, Sellerie- und Petersilienwurzelstücke hinzu geben und anbraten. Mit einem EL Agavendicksaft karamellisieren lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Im Anschluss 150 ml Einweichwasser hinzu geben und leicht köcheln lassen. Wer keinen Wein benutzen möchte, löscht direkt mit dem Einweichwasser ab.
4. Dann die Steinpilze hinzu geben und alles mit 500 ml Suppe aufgießen. 2-3 Lorbeerblätter, ein paar Blätter Petersilie sowie die Thymianzweige in die Suppe geben und diese 20-25 Minuten auf mittlerer Hitze vor sich hin köcheln lassen.
5. Wenn das Wurzelgemüse schön weich gekocht ist, Lorbeerblätter, Petersilienstängel und Thymianzweige aus der Suppe entfernen. Ich gebe nun 200 ml Soja Cuisine sowie die restliche Brühe zur Suppe und rühren kräftig um. Nun kann die Suppe mit dem Schneidstab püriert und mit Hilfe eines Löffels durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passiert werden.
6. Anschließend die cremige Steinpilzsuppe mit viel frisch aufgeriebenem Muskat, sowie weißem Pfeffer und Salz würzen. Wer mag schmeckt die Suppe nun noch mit weiterem Einweichwasser ab. Die restlichen 50ml Soja Cuisine zur Suppe geben, gut umrühren und vor dem Servieren die Suppe mit Zitronensaft abschmecken.
7. Zum Garnieren Pflanzen Cuisine auf die Suppe träufeln und mit einem Löffelstiel kreisförmig verteilen.

8. Zubereitung der Petersilienwurzel-Chips und der Gewürzstangerl. Für die Petersilien-Chips den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze erwärmen. Petersilienwurzel gut waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Diese mit 2-3 EL Olivenöl und frischem Meersalz marinieren. Marinierte Petersilienwurzelstücke auf ein mit Packpapier belegtes Blech für ca.25 Minuten in den Ofen geben. Die Petersilie-Chips sind fertig, wenn sie am Rand leicht braun werden. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf jede Steinpilzsuppe direkt vor dem Servieren 3-4 Petersilienwurzel-Chips und 1-2 Blättchen Petersilie geben.
9. Die Gewürzstangerl sind auch ganz leicht zu machen und brauchen pro Blech im Ofen höchstens 5-8 Minuten. Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Eine Blätterteigplatte der Länge nach halbieren. Die halbierten Blätterteigplatten auf der Oberseite mit Wasser bepinseln und mit den Gewürzen dick bestreuen (vor allem viel Paprikapulver und Koriander). Dann die Blätterteigplatte in etwa 1 cm breite Streifen schneiden, mit den Händen an beiden Enden packen und stark gegeneinander verdrehen.
11. Die in sich verdrehten Blätterteigstreifen nebeneinander auf das Backblech legen. Den Ofen während der Backzeit immer im Auge behalten, da die Blätterteigstangerl schnell verbrennen können. Für einen klassischen Blätterteig muss man etwa 4-5 Bleche backen, da die Stangerl in etwas Abstand zueinander auf das Blech gelegt werden sollten, da sie stark aufgehen.
12. Pro Suppe gebe ich eine Stange hinzu, aber die Portion reicht aus, dass 4-6 Personen bei einem Essen nebenbei immer Gewürzstangerl knabbern können.