



EUROPA UND ICH



Mein Rezept heißt

Kulajda (Kartoffel-Pilz-Suppe)



Land, aus dem mein Rezept stammt

Tschechische Republik



Portionsmenge (z. B. 4 Portionen)

4 Portionen



Zutaten

*1 handvoll getrocknete Pilze; 500 ml Wasser (zum Kochen der getrockneten Pilze); 40 g Butter;
40 g Mehl; 750 ml Rinderbrühe; Salz und Pfeffer; 500 g Kartoffeln, festkochend; 180 ml Sahne;
3 EL Apfelessig; 50 g Zucker; 3 EL Dill, gehackt (ohne Stiele); 4 Eier, gekocht, halbiert*



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG



EUROPA UND ICH



Arbeitsschritte

1. Die getrockneten Pilze mit dem Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2. Zwischenzeitlich in einem weiteren Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl hinzugeben und ca. eine Minute unter Rühren erwärmen, sodass eine blubbernde Masse entsteht (Mehlschwitze).
3. Rinderbrühe nach und nach unter ständigem Rühren zur Mehlschwitze geben, damit sich keine Klumpen bilden.
4. Pilze abseihen und bei Seite stellen. Die Pilzbrühe in den Topf mit der Rinderbrühe geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und mit einem Deckel abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Zusammen mit den Pilzen in die Suppe geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind.
6. Die Suppe vom Herd nehmen. Sahne hinzugießen und unterrühren. Apfelessig, Zucker und Dill ebenfalls unterrühren. Die Suppe im warmen Topf ca. 5 Minuten ziehen lassen.
7. In Tellern anrichten und jeweils ein gekochtes Ei (halbiert) einlegen.



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG