

# Tann

## Stein Pilz Suppe

### Was macht der Stein in der Suppe????

Steine sind gebündelte Energie unserer Mutter Erde.

Einst waren sie heiße Lava, wir benutzen Steine als unsere Bodenschätze, als Zusatz im Wasser oder in Suppen, oder wir braten auf heißem Stein wie die Urahnen. Die Speisen und Getränke nehmen die Kraft spendende Energie der Steine auf und stärken somit unsere Organismen

Für 4 Personen

4 Faust große Steine aus der Umgebung

200 gr. frische Steinpilze (oder zwei Handvoll getrocknete)

1 EL Rapsöl

1 Liter Wasser

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 festkochende Kartoffel

1 EL Steinsalz – etwas Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Petersilie

Einen Topf auf den Herd geben und das Öl hineingießen. Die Zwiebel in Würfel schneiden und im Topf gelblich anbraten. Die Steinpilze waschen. Vier feine Scheiben von den Steinpilzen schneiden und zur Seite legen, den Rest in Würfel schneiden und ebenfalls zur angebratenen Zwiebel geben, zusammen auf kleiner Flamme andünsten. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zu den Steinpilzen geben. Steinsalz und Pfeffer und gehackte Knoblauchzehe kommen nun auch in die Suppe. Alles zusammen wiederum andünsten und dann mit Wasser aufgießen. Nun die Suppe für 1 Stunde langsam köcheln lassen. Anschließend wird die Suppe püriert. Sie sollte schön cremig sein. Die Stein 1 Stunde ins Wasser legen und dann mit einer Bürste von sämtlichen Unreinheiten befreien. Die sauberen Steine kommen in den Ofen bei 200 Grad.

Teller vorbereiten, die heißen Steine in die Teller legen, die Suppe dazu gießen und die geschnittenen Steinpilze auf die Steine legen. Mit gehackter Petersilie die Suppe garnieren. Im Teller sollte es nun brodeln.

