



Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 l	Wasser
1 EL	Kümmel
1 TL	Salz
0,25 l	Schlagobers
100 g	Mehl (griffig)
1 Schuss	Essig
1 TL	Sauerrahm
4	Erdäpfel, gekocht
1	fein gehackte Zwiebel
1 TL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Paar	Grammel vom Schwein
1 TL	Petersilie

Stohsuppe mit Erdäpfelschmarrn



Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Wasser, Kümmel und Salz aufkochen und dann leicht wallend um die Hälfte einreduzieren lassen.
- Flüssiges Schlagobers und Mehl glatt zu einem „Gmachtl“ verrühren und in die kochende Suppe einrühren.
- So lange mit einem Erdäpfelstampfer auf und nieder „stoßen“ bis keine Klumpen mehr übrig sind.
- Mit Essig und Sauerrahm abschmecken und nicht mehr aufkochen.
- Für den Erdäpfelschmarrn die gekochten, geschälten und überkühlten Erdäpfel in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter gut anschwitzen.
- Erdäpfelscheiben dazugeben und goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Erdäpfelschmarrn in der Stohsuppe anrichten und mit Grammeln und gehackter Petersilie anrichten.

