



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

1,5 l	Rindsuppe
300 g	Erdäpfel
100 g	Pilze
50 g	Frühstücksspeck
120 g	Wurzelgemüse
1 Stange	Lauch
4 EL	Butterschmalz
2	Lorbeerblätter
2 Blätter	Liebstockel
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel
1	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Erdäpfelstärke

**Mein persönlicher Tipp**

Karotten und anderes Wurzelgemüse geben der Suppe verschiedenen Geschmacksrichtungen.:

**Elisabeth Heidegger**

Referentin für Ernährung in St. Pölten,  
LK NÖ

## Erdäpfelsuppe mit getrockneten Steinpilzen und Kürbis

**Zubereitung**

Erdäpfel und Wurzelgemüse würfelig schneiden. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und den klein geschnittenen Porree und den fein geschittenen Speck darin goldbraun anschwitzen. Mit Rindsuppe aufgießen und das restliche geschnittene Gemüse sowie die getrockneten Pilze in die Suppe geben. Aufkochen lassen und mit Majoran, Lorbeerblättern, Liebstockel, Kümmel, zerdrücktem Knoblauch, Salz und Kräutersalz würzen. Einige Minuten kochen lassen. Lorbeerblätter entfernen. Schlagobers mit der Erdäpfelstärke glatt verrühren und in die Suppe einrühren. Kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In heiße Suppenteller oder Schalen füllen und gut abschmecken