



**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 Liebstöckel
- 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, Liebstöckel, 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