



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 250 g Kürbisfleisch
- 250 g Erdäpfel, mehlig
- 2 Stk. Äpfel
- 2 EL Öl
- 1 l Gemüsesuppe
- Salz
- 0,125 l Schlagobers
- 0,25 l Milch
- 11 Stk. Kaffeebohnen
- Rucola
- Löwenzahnblätter

**Mein persönlicher Tipp**

Auch andere frittierte Kräuter wie Petersilie, Salbei, Giersch, Brennesselspitzen, Selleriegrün etc. schmecken ganz fein. Wer möchte kann die Suppe auch mit blauen Erdäpfelchips oder -stroh garnieren.:

**Erika Kerbl**

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

**Quellen:**

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

## Erdäpfel-Kürbis-Apfelsuppe mit Kaffeeschaum

**Zubereitung**

**Suppe**

- Zwiebel schälen und grob würfeln. Kürbis und Erdäpfel ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Äpfel waschen, entkernen und samt Schale würfelig schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin leicht anrösten. Nun Kürbis-, Erdäpfel- und Apfelwürfel begeben und ca. 5 Minuten mitdünsten lassen.
- Mit dem Gemüfefond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren und pikant abschmecken. Vor dem Servieren Obers begeben.

**Milchschaum**

- Für den Kaffeeschaum Milch mit Kaffeebohnen aufkochen und etwas durchziehen lassen. Anschließend mit einem Schnee- oder –Saucenbesen gut aufschäumen. Rucola bzw. Löwenzahnblätter in heißem Fett frittieren.

**Anrichten**

- Suppe in Teller anrichten – in der Mitte den Schaum und die knusprigen Blätter geben und mit geschroteten, roten Pfefferkörnern bestreuen.
- Kann mit gebratenen oder geräucherten Fischwürfeln am Spieß, den man auf den Tellerrand auflegt, serviert werden.