



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, Brennnesselspitzen, 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 würflig schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin leicht anrösten. Nun Kürbis-, Erdäpfel- und Apfelwürfel beigeben und ca. 5 Minuten mitdünsten lassen.
- Mit dem Gemüsefond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren und pikant abschmecken. Vor dem Servieren Obers beigeben.

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.

