



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

3 Stk. gelbe Zwiebeln  
3 Stk. Erdäpfel  
1,5 l Rindsuppe  
Bärlauch  
Knödelbrot  
Salz  
Pfeffer, schwarz  
Butter  
Parmesan  
frische Kräuter

#### Mein persönlicher Tipp

Die Weißbrotwürfel erst dann auf die Suppe geben, wenn sie umgehend gratiniert wird. Das Brot nimmt sonst zu viel Flüssigkeit auf.:

#### Sandra Hillebrand

Seminarbäuerin aus Bierbaum

#### Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

## Gratinierte Erdäpfel-Bärlauchsuppe

### Zubereitung

- Zwiebel fein ringelig schneiden, Erdäpfel raffeln, in Butter kurz anrösten und danach mit Rindsuppe aufgießen.
- Ganz langsam eine halbe Stunde kochen.
- Bärlauch in Streifen schneiden und zur Suppe geben.
- Nach dem Abschmecken Suppe in eine feuerfeste Schüssel geben, Weißbrotwürfel vorsichtig auf die Suppe geben und mit Parmesan bestreuen.
- Bei starker Oberhitze im Rohr gratinieren.
- Mit frischen, gehackten Kräutern bestreut servieren.
- Diese Suppe kann auch portionsweise gratiniert werden.

