

**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

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.

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