



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.