



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

## Gratinierte Erdäpfel-Bärlauchsuppe



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

