



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

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept