

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

3 Stk. Erdäpfel

1 l Rindsuppe

65 ml Sauerrahm

Kümmel

Mein persönlicher Tipp

Thymian passt geschmacklich sehr gut zu Erdäpfelsuppe und eine ganz besondere Kombination wären kleine Eierschwammerl als Einlage (diese kurz in Butter anrösten). Laktosefreien Sauerrahm verwenden.:.

Ilse Straßmayr

Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Erdäpfelsuppe (roh)

Zubereitung

- Rindsuppe zum Kochen bringen und die rohen Erdäpfel in die Suppe reiben.
- 10 Minuten kochen lassen, mit Rahm verfeinern, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.



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
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

