



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

## Erdäpfelsuppe (roh)



Foto: LK OÖ/Bettina Grasböck - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelöffelt-  
köstliches aus der Suppenküche*



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-Fonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

