

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 gelöst - köstliches aus der Suppenküche

