



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Stk. Rüben
- 50 dag Erdäpfel, mehlig
- 1 TL Butter
- 0,5 TL Mehl
- Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Zum Verfeinern etwas Sauerrahm oder Sahne zugeben.



Elisabeth Aufner

Seminarbäuerin aus Neumarkt an der Raab

Herbstrübensuppe



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Herbstrüben (weiße Rüben) waschen, schälen und grob raspeln, die Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden.
- Die Rüben in der Butter leicht andünsten, mit Mehl stauben und etwa 5 Minuten dünsten, mit Suppe ablöschen.
- Die Erdäpfel zugeben und köcheln, bis diese gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*