



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

Quellen:



Kochen und Küche: [Bäuerinnen kochen](#)

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.



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

