

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Erdäpfel

Salz

Pfeffer, gemahlen

fein gehackte Zwiebeln

Sauerrahm

Muskat, gerieben

4 Stk. Lorbeerblätter

Suppenwürze

Erdäpfelsuppe

Zubereitung

- Geschälte Erdäpfel mit 3-4 Lorbeerblätter kochen.
- Die Lorbeerblätter entfernen und die Erdäpfel pürieren.
- Zwiebel anrösten und in die Suppe geben. Die Suppe nach Bedarf mit Wasser aufgießen. Sie sollte schön cremig sein.
- Die übrigen Zutaten dazu geben und abschmecken.

Mein persönlicher Tipp

Mit gerösteten Brotstückchen servieren!:

Maria Müllegger

Bäuerin vom Haunsberg/ Seeham

Quellen:

- Maria Müllegger: *Privatrezept*