

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

Mein persönlicher TippMit gerösteten Brotstückchen
servieren!:**Maria Müllegger**

Bäuerin vom Haunsberg/ Seeham

Quellen:

- Maria Müllegger: *Privatrezept*

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.