



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 Tipp

Mit gerösteten Brotstückchen servieren!



Maria Müllegger

Bäuerin vom Haunsberg/ Seeham

Erdäpfelsuppe



Foto: Maria Müllegger - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Maria Müllegger: *Privatrezept*



lk
Bäuerinnen
Österreich

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

