



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Martha Neumaier

.....

Zutaten

.....

Erdäpfel

.....

Salz

.....

frische Kräuter

.....

Knoblauch

.....

Butterschmalz

.....

glattes Mehl

.....

Schlagobers

.....

Petersilie

.....

Zubereitung

1. Für dieses einfache Gericht schneiden Sie die gewünschte Menge an Erdäpfel in Würfel und lassen sie diese in heißem Wasser kochen.

Zur Verbesserung des Geschmacks wurden in Großmamas Küche lediglich Salz, Knoblauch und Kräuter zugegeben (Liebstöckel eignet sich besonders gut).

2. In einem zweiten Topf bereiten Sie eine helle Einbrenn, indem Sie zwei Esslöffel Mehl in Butter oder Butterschmalz anrösten, zu.
3. Wenn die Erdäpfel weichgekocht sind, wird die Suppe mit der Einbrenn gebunden, noch einmal aufgekocht und fertig abgeschmeckt.

Wer mag, verfeinert die Suppe noch mit einem Schuss Rahm und bestreut sie vor dem Servieren mit frischer Petersilie!