



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Suppen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

800 G Lungauer Eachtling (Erdäpfel)

1 Zwiebel

etwas Butter zum Anschwitzen

Gemüsesuppe oder Wasser nach Bedarf

Salz

gemahlener Pfeffer

100 ML Schlagobers

gehackte Petersilie

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die klein geschnittene Zwiebel glasig anschwitzen.
3. Die Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitrösten.
4. Nun mit Suppe oder Wasser aufgießen und solange köcheln lassen, bis die Gemüestücke weich sind.
5. Den Topf vom Herd nehmen, das Schlagobers hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und nach Bedarf mit frischen Kräutern abschmecken.
6. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
7. Eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgießen, falls die Suppe zu dickflüssig ist.

Besonders "g'schmackig" wird die Kartoffelcremesuppe, wenn du sie mit einem Löffel frisch geschlagenem Schlagobers und frisch gehackter Petersilie verfeinerst.

Tipp zur Reserverwertung: Ein altbackenes Brot in kleine Würfel schneiden und kurz in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig braten – Schwarzbrotcroûtons passen hervorragend zu einer Kartoffelcremesuppe.