

Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Suppen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Erdäpfelsuppe

1	Zwiebel
150 G	Suppengemüse
0,5 KG	Erdäpfel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butterschmalz
750 ML	Wasser oder Gemüsebrühe

2 TL	Suppenwürze (entfällt wenn Gemüsebrühe statt Wasser verwendet wird)
	Salz
	Pfeffer
1 PRISE	Muskatnuss
125 ML	Rahm

Brotcroutons

EINIGE SCHEIBEN	Brot vom Vortag

Zubereitung

Erdäpfelsuppe

1. Zwiebel fein schneiden, das Suppengemüse und die Erdäpfeln in kleine Würfeln schneiden.
2. Zwiebel, Suppengemüse und Erdäpfel in heißen Butterschmalz anrösten.
3. Zerkleinerten Knoblauch dazugeben und das Ganze mit Wasser ablöschen.
4. Dann die Suppenwürze hinzugeben und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und den Rahm dazugeben.
6. Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.
7. Um die Suppe noch herzhafter zu machen, kann man geröstete Speckwürfel oder Frankfurter dazugeben.

Perfekte Einlage für diese Suppe sind Brotcroutons.

Brotcroutons

1. Brot vom Vortag mit Kräuterbutter bestreichen und in Würfeln schneiden.

Menge an Brot je nach Belieben wählen.

2. Brotwürfel in einer Pfanne mit Butter anrösten.

So hat man auch eine ideale Verwendung von bereits härter gewordenen Brot oder Gebäck.

Isst-Gut-Rezept, Erdäpfel-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Eignet sich auch gut zum Mitnehmen für Arbeit oder Büro!

Gutes Gelingen wünscht Andrea Schilchegger Windhofgut!