



Erdäpfelsuppe

Zutaten für 4 Personen

250 g	Erdäpfel, roh
50 g	Speck, durchzogen – falls gewünscht
1	kleine Karotte
50 g	kleines Stück Sellerie
3-4	Pilze (Champignons, Steinpilze, Shiitake etc.)
1	mittlere Zwiebel
3-4 EL	Öl (Raps, Sonnenblume)
1 EL	Mehl, glatt
1 ¼ l	Gemüsefond/Wasser
1	Lorbeerblatt
½ TL	Majoran, gerebelt
1	Knoblauchzehe, gepresst

Salz, Pfeffer, Muskat
2-3 EL Obers oder Sauerrahm
Spritzer Obstessig

Zum Bestreuen:
frische Kräuter der Saison
(Schnittlauch, Maggikraut etc.)



© stock.adobe.com – generiert mit KI

So geht's

1. Erdäpfel würfeln, Speck und Gemüse klein schneiden.
2. Zwiebel, Speck, Karotten, Sellerie und Pilze anrösten.
3. Mehl einrühren, kurz rösten und mit Fond oder Wasser aufgießen. Erdäpfel, Lorbeer, Majoran und Knoblauch zugeben.
4. 10 bis 15 Minuten köcheln, bis die Erdäpfel weich sind.
5. Mit Obers oder Sauerrahm verfeinern sowie mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



#dieesserwisser