Wiener Erdäpfelsuppe

Das Rezept für die Wiener Erdäpfelsuppe enthält feine Zutaten: Steinpilze, Speck und Wurzelgemüse geben der einfachen Suppe einen wunderbaren Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

220 g	Erdäpfel (roh und geschält)
1 Stk.	Zwiebel
60 g	Speck
100 g	Wurzelwerk
4 EL	Pflanzenöl
20 g	Mehl
1.5 l	Rindsuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 EL	Kümmel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Petersilie
1 EL	Sellerie
1 Stk.	Lorbeerblatt
10 g	Steinpilze
1 EL	Apfelessig
2 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die **Wiener Erdäpfelsuppe** die Steinpilze in warmes Wasser legen und einweichen. Erdäpfel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen und wie den Speck klein würfeln. Alles in einem großen Topf mit heißem Öl glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, umrühren und kurz anschwitzen. Mit Rindssuppe auffüllen und glatt rühren.

2. Majoran, Kümmel, zerdrückten Knoblauch, Lorbeerblatt, gehackte Petersilie und Selleriegrün dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steinpilze aus dem Wasser nehmen und grob hacken. Das Wasser durch ein Küchentuch seihen und mit den Pilzen zur Suppe geben. Alles ca. 15 Minuten kochen lassen.

3. Erdäpfel hinzufügen und kochen, bis sie weich sind. Zuletzt den Sauerrahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig würzig abschmecken.

Tipp

Zur Wiener Erdäpfelsuppe passt je nach Geschmack kräftiges Bauernbrot oder Stangenweißbrot.