

# Erdäpfel-Schwammerlsuppe

Ein Rezept aus der Steiermark: Die Erdäpfel-Schwammerlsuppe schmeckt nicht nur an kalten Tagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 60 g                                    | Schweineschmalz (oder Öl)       |
| 40 g                                    | Mehl (glattes)                  |
| 60 g                                    | <a href="#">Zwiebel</a>         |
| 1 TL                                    | Kümmel                          |
| 1 Prise                                 | Majoran                         |
| 2 Stk.                                  | Lorbeerblätter                  |
| 1 Prise                                 | <a href="#">Salz</a>            |
| 1 Prise                                 | <a href="#">Pfeffer</a>         |
| 1.5 l                                   | Wasser                          |
| 260 g                                   | <a href="#">Eierschwammerln</a> |
| 130 g                                   | Erdäpfel (mehlige)              |
| Nach Belieben Heidensturz (als Beilage) |                                 |

## Zubereitung

1. Für die Erdäpfel-Schwammerlsuppe die Eierschwammerl gründlich putzen und klein schneiden. Die Suppe in einem großen Topf erhitzen und die Pilze darin auskochen. Pilze abseihen, die Suppe für später aufheben.
2. Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Hälfte Schmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Mehl einrühren und zu einer Einbrenn rösten. Zwiebelringe dazugeben und kurz mitrösten. Hitze reduzieren und unter Rühren etwas abkühlen lassen.
3. Mit Suppe aufgießen und wieder aufkochen lassen. Mit Kümmel, Majoran, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Schmalz oder Öl erhitzen und die Pilze darin gut

anrösten, dann in die Suppe geben.

4. Erdäpfel schälen, klein würfeln und ebenfalls dazugeben. Alles ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Suppe bei Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Heidensterz servieren.

## **Tipp**

Zur Erdäpfel-Schwammerlsuppe schmeckt frisches Weißbrot und ein kühles Bier.