Erdäpfelsuppe mit Sauerrahm

Das Rezept für die Erdäpfelsuppe mit Sauerrahm ist eine einfache und gesunde Cremesuppe.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Erdäpfel (mehligkochend)
0.5 Stk.	Sellerieknollen
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 l	Gemüsebrühe
1 Prise	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
200 g	Sauerrahm
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die einfache **Erdäpfelsuppe mit Sauerrahm** die Erdäpfel und Sellerieknolle schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Zwiebeln in etwas Pflanzenöl in einem Kochtopf glasig dünsten. Erdäpfel und Sellerie hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze zirka 20 Minuten leicht köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.

2. Jetzt einen Schöpfer Erdäpfeln und Sellerie vom Topf nehmen. Die Erdäpfelsuppe mit einem Stabmixer fein pürieren und das Gemüse wieder zugeben. Nochmals kurz aufkochen, den Sauerrahm einrühren und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erdäpfelsuppe anrichten nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Tipp

Die Erdäpfelsuppe mit gerösteten Croutons garnieren.