Kartoffelsuppe mit Eierschwammerl

Die Kartoffelsuppe mit Eierschwammerl ist ein vorzügliches Suppen-Rezept zur Pilzzeit. Ein einfaches, aber delikates Gericht zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

800 g	Kartoffeln (Erdäpfel)
1.5 l	Wasser
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
0.5 TL	Thymian (getrocknet)
1 Prise	Kümmel
300 g	Eierschwammerln (Pfifferlinge)
3 EL	Sauerrahm
1 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Petersilie (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Kartoffelsuppe mit Eierschwammerl** schäle die Kartoffeln, bevor du sie in kleine Würfel schneidest. Die Eierschwammerl gründlich säubern und putzen.

2. Das Wasser in einem Topf aufkochen, Kartoffelstücke, Lorbeerblatt, Majoran, Thymian, gemahlenen Kümmel zugeben. Zirka 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Eierschwammerl zugeben und kurz einige Minuten köcheln.

3. Jetzt den Sauerrahm mit Mehl und einen Schuss von der Suppe verrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und in die Suppe einrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit frischer Petersilie bestreuen.

Tipp