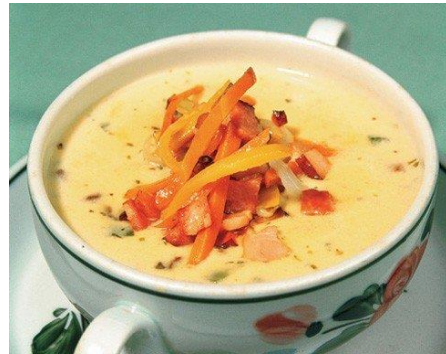


Wiener Erdäpfelsuppe (Regionalsuppe)

Zutaten

200 g	Erdäpfel, roh, geschält (1 cm Würfel)
60 g	Zwiebel, brunoise
40 g	Speck, brunoise
40 g	Karotten, jardinere
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
40 g	Sellerie, jardinere
40 g	Champignons oder Steinpilze
2 EL	Butter
20 g	Mehl, glatt
0,7 l	Bouillon oder Gemüsefond
1 EL	Sauerrahm



Weiteres:

Majoran
Salz
Pfeffer
Apfelessig

Arbeitsbeschreibung

1. Speck in Butter anschwitzen, Zwiebel, Sellerie, Erdäpfel, Karotten und Knoblauch dazugeben und glasig anschwitzen.
2. Mit Mehl stauben, mit Bouillon aufgießen und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Majoran, Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.
3. Champignons (klein geviertelt) begeben, 10 – 15 Minuten köcheln lassen.
4. Mit glatt gerührtem Sauerrahm vollenden.

Hinweise

Beim Anrichten mit halbgeschlagenen Obers, Schnittlauch oder Petersilie ausgarnieren.