

Erdäpfelsuppe für die kalten Tage

Eine Erdäpfelsuppe ist ein echter Klassiker der österreichischen Küche und genau das Richtige, wenn du Lust auf eine herzhaftere, wärmende Mahlzeit hast. Mit Kartoffeln, frischem Gemüse und würzigem Speck kombiniert, bringt diese Suppe Geschmack auf den Tisch. Egal, ob als Vorspeise oder als sättigendes Hauptgericht. Die Erdäpfelsuppe überzeugt durch ihre einfache Zubereitung und den köstlichen Geschmack.

Zutaten für 4 Portionen

- $\frac{1}{2}$ Zwiebel, fein geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Mehl
- $\frac{1}{2}$ l klare Rindsuppe
- $\frac{1}{2}$ l Wasser
- 50 g Bauernspeck, kleinwürfelig
- 80 g Karotten- und Selleriewürfel
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Thymian, 1 Lorbeerblatt
- Suppenpulver nach Geschmack
- 200 g Erdäpfel, geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten

Zubereitung

Für die Erdäpfelsuppe zunächst die Zwiebel in Olivenöl glasig andünsten. Mit Mehl stauben und kurz anschwitzen. Anschließend die Rindsuppe und das Wasser aufgießen und glatt rühren.

Jetzt kommen die restlichen Zutaten hinzu: Speck, Karotten, Sellerie und die Gewürze. Die Suppe etwa 10 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut verbinden. Danach die Erdäpfelwürfel hinzufügen und weitere 25–30 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. Abschließend die Erdäpfelsuppe mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Suppenpulver abschmecken.

Tipps für eine perfekte Erdäpfelsuppe

- Wer es cremiger mag, kann die Suppe leicht pürieren oder einen Schuss Obers unterrühren.
- Frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch passen hervorragend als Topping.
- Serviere die Erdäpfelsuppe mit knusprigem Bauernbrot oder gerösteten Croutons.

Mit dieser Zubereitung gelingt eine Erdäpfelsuppe, die sowohl Herz als auch Gaumen wärmt und jedem Familienessen einen besonderen Geschmack verleiht.

Das Team von Alpengasthof Pichler wünscht gutes Gelingen!

Lust auf mehr Rezepte?