

Erdäpfelsuppe: (5 Portionen)

Zutaten: ½ kg Erdäpfel (fest kochend)
15 dag Karotten
10 dag Knollensellerie
1 kleine Zwiebel
5 dag Frühstücksspeck
2 gestrichene EL glattes Mehl
¼ l Sauerrahm(oder Schlagobers)
1 TL Petersilie
Salz, Pfeffer
Majoran, Kümmel,
1 l Wasser
Suppenwürze

Zubereitung: Gemüse, und Kartoffel in Würfel schneiden,
Zwiebel und Speck in ca. 3 EL Öl anschwitzen, Wurzelgemüse und Mehl kurz mitrösten, Wasser zugießen, Suppenwürze und Gewürze zugeben; ca 10 min köcheln
Erdäpfelwürfel zugeben und nochmals 15 min kochen,
Sauerrahm glattrühren und in die Suppe rühren, (**Die Suppe darf nicht mehr kochen**), Petersilie begeben;