

Erdäpfelsuppe mit Wiesenchampignons



Foto: Juan Monino istockphoto.com

Zubereitung:

Für die **Erdäpfelsuppe mit Wiesenchampignons** die Erdäpfel und die Zwiebel schälen, das Wurzelwerk säubern und alles würfelig schneiden. Die Wiesenchampignons gut putzen und in mundgerechte Stücke teilen, den Speck kleinwürfelig hacken. In einem passenden Topf 2 EL Fett erhitzen, darin die Zwiebel anrösten, Wurzelwerkwürfel zugeben, durchrösten lassen und anschließend die gewürfelten Erdäpfel untermengen.

Nach wenigen Minuten mit der Suppe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Knoblauch würzen und die Erdäpfelwürfel weich kochen. Nach etwa 20 bis 25 Minuten wird die Suppe püriert oder mit einem Stabmixer aufgeschlagen.

Inzwischen werden in einer anderen Pfanne die restlichen 1 bis 2 EL Butter oder Schmalz erhitzt, die Speckwürfel darin angeröstet und die Wiesenchampignons untergemengt. Nun lässt man beides gerade so lange dünsten, bis die Wiesenchampignons schön bissfest sind.

Die pürierte Erdäpfelsuppe mit den Wiesenchampignons, Erdäpfelcroûtons und Speckwürfeln anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Ganz besonders gut mundet diese feine **Erdäpfelsuppe**, wenn Sie die Wiesenchampignons durch Eierschwammerln, Steinpilze oder andere frische Waldpilze ersetzen.

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Suppe

Region: Österreich , Oberösterreich

Zutaten für 4 Portionen:

- 300-400 g Erdäpfel (mehlig)
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Wurzelwerk
- 200 g Wiesenchampignons
- 50-100 g Speck (mager)
- 3-4 EL Butter (oder Schmalz)
- 1 l Rindsuppe
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Kümmel
- 1 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- Petersilie (gehackt, zum Bestreuen)
- 2 EL Erdäpfelcroûtons