



Beispielfoto

Kochen mit wenig Zutaten

Erdäpfel- Buttermilchsuppe von Richard Rauch

Zutaten:

5 mittlere mehlig Erdäpfel
1/2 Zwiebel
60g Butter
0,5 l Buttermilch
1l Gemüsefond
2 Lorbeerblätter
Salz, Cayenne Pfeffer
1 Zitrone

Zubereitung:

Erdäpfel schälen, ca.1cm Würfel schneiden. In einem Topf mit Butter, Erdäpfel und Zwiebeln anrösten, Fond aufgießen und Lorbeerblätter dazugeben Ca. 10 min. kochen.1/3 der Erdäpfel aus der Suppe heben und beiseite stellen. Buttermilch dazu gießen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen und fein mixen abschmecken. In den Suppentellern die Erdäpfel verteilen und mit heißer Suppe übergießen.
Liebstöckel und Petersilie feinschneiden und über Suppe streuen sowie das Kräuteröl.

Liebstöckel- Petersilienöl:

200g Petersilie
200g Pflanzenöl

Zubereitung:

Kräuter grob schneiden und 3-5min fein mixen.

Sonstiges:

Zur Suppe ein Steirakabrot servieren.