

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Erdäpfel- Buttermilchsuppe mit Petersilie und Steirerkasbrot**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 5 mittlere mehlig Erdäpfel
- 1/2 Zwiebel, fein geschnitten
- 60g Butter
- 1 L Gemüsefond
- 2 Lorbeerblätter
- Cayennepfeffer
- 2 TL Salz
- 0,5 l Buttermilch
- 1 Msp Chili
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- 10 Tropfen Kräuteröl (mit Liebstöckel und Petersilie)

Quelle: ORF extra

#### Für das Risotto

- 1 Zwiebel (kleinwürfelig geschnitten)
- 250 g Pilze der Saison (z. B. Steinpilze, Eierschwammerln, Kräuterseitlinge, Champignons – geputzt und je nach Größe in mundgerechte Stücke geschnitten)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 300 g Rundkornreis
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml klare Suppe
- 300 ml Kürbissuppe
- 2 Thymianzweige
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 20 g Kürbiskerne
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Butter
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)

#### Für das Steirerkasbrot

- 1 Laib Trautmannsdorf-Roggenlaib
- Butter zum Bestreichen
- 100 g Steirerkas

#### Zubereitung

Erdäpfel schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Diese in einem Topf mit Butter und Zwiebeln anrösten, mit Fond immer wieder aufgießen und Lorbeerblätter, Pfeffer sowie Salz dazugeben. Mit der Buttermilch die Suppe um eine angenehme Säurenote bereichern. Ca. 10 min. kochen lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Je nach Geschmack noch mit Chili und Knoblauch verfeinern und gut durchgemixt mit etwas Kräuteröl servieren. Zum Genuss mit der Suppe eine Scheibe Roggenbrot mit Butter bestreichen und den pikant-würzigen Steirerkas darüber verstreuen.