

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Wiener Erdäpfelsuppe

Köchin: Sophie Grohmann

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 600 g mehlig-e Erdäpfel
- 150 g Speckwürfel
- 20 g getrocknete Pilze (z.B. Champignons und Steinpilze)
- 200 g frische Pilze (z.B. Champignons und Steinpilze)
- 1 weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 l Rinds- oder Gemüsesuppe
- 200 ml Obers
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 TL getrockneter Majoran (oder 1 EL frischer Majoran)
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 8 Scheiben Bauchspeck
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Erdäpfelsuppe zuerst die Erdäpfel schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die frischen Pilze putzen und in Scheiben schneiden und die getrockneten Pilze in etwas Wasser einweichen.
2. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig anrösten, anschließend herausnehmen und beiseitestellen. Im Bratrückstand etwas Butter und Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Knoblauch kurz mitrösten und anschließend die Erdäpfelwürfel dazugeben. Alles unter Rühren einige Minuten anrösten, damit sich die Aromen gut entfalten.
3. Nun mit der Rindsuppe aufgießen, das Lorbeerblatt hinzufügen und die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. In der Zwischenzeit die frischen sowie die gut ausgedrückten, eingeweichten Pilze in einer Pfanne scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Die Suppe je nach gewünschter Konsistenz mit einem Stabmixer leicht pürieren und anschließend das Obers einrühren. Die gebratenen Pilze begeben und alles gut vermengen. Die Suppe mit Majoran, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und noch einige Minuten ziehen lassen.
5. Für die Garnitur die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und den Schnittlauch feinschneiden.
6. Zum Schluss die knusprigen Speckwürfel auf vier tiefe Teller aufteilen, die Erdäpfelsuppe angießen und mit je zwei knusprigen Speckscheiben und frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.