

Kartoffelsuppe mit Kümmel

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

ca. 600 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Petersilienwurzel oder Pastinake
 ca. 1 l klare Gemüsebrühe
 1 Teelöffel Kümmelsamen
 2 Teelöffel getrockneter Majoran
 1 kleine Handvoll getrocknete Steinpilze
 2 Esslöffel Sauerrahm (saure Sahne)
 1-2 Esslöffel Apfelessig nach Geschmack
 geriebene Muskatnuss
 Salz

Diese Suppe ist eine Abwandlung der klassischen Wiener Erdäpfelsuppe. Die Gewürze sind ähnlich, nur wird die Suppe püriert. Außerdem kommt noch Essig dazu. Wenn Sie, so wie ich, aus Oberösterreich kommen, mögen Sie die Erdäpfelsuppe nämlich gerne sauer. Das Rezept ist quasi eine geglückte Verbindung von da nach dort. Das kommt eben dabei heraus, wenn eine Oberösterreicherin mit einem Wiener ein Pantscherl hat...

- 1 -

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

- 2 -

Die Steinpilze gemeinsam mit dem Kümmel in einem Mörser zerstoßen. Der Kümmel darf dabei ruhig ein bisserl grob bleiben. Den Majoran dazu geben und noch einmal kurz mörsern.

- 3 -

Die Kartoffeln gemeinsam mit der Suppe und der Gewürzmischung in einen Topf geben. Kurz aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und ungefähr 30 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

- 4 -

Den Sauerrahm und den Essig dazugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

- 5 -

Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Essig abschmecken. Bei Bedarf können Sie auch noch heißes Wasser oder Brühe dazugeben, falls die Suppe zu dick ist. Das hängt von den verwendeten Kartoffeln und Ihrem persönlichen Geschmack ab.

- 6 -

Am Tisch reichen Sie noch ein gutes Öl dazu, zum Beispiel Majoranöl oder auch ein schlichtes Olivenöl. Ein Klecks Sauerrahm und ein paar Majoranblättchen können auch nicht schaden.