



## Erdäpfelsuppe

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus  
Schlatt

### Zutaten:

1 kg mehlige Erdäpfel, 1 Bund Suppengrün, 80 g Hamburgerspeck,  
1 Zwiebel, 1 Esslöffel Essig, 1 l Suppe, eventuell 150 g Champion  
Majoran (getrocknet), Kümmel (gemahlen), ½ Becher Sauerrahm,  
Salz, Pfeffer, Schnittlauch, eventuell 1 EL Mehl zum Binden

### Zubereitung:

Speck kleinwürfelig schneiden und anrösten.

Die Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. Suppengrün, Zwiebel klein schneiden und im Topf anrösten. Die Erdäpfel dazugeben, gut durchrösten und mit Essig ablöschen. Die Gewürze dazugeben und mit Suppe aufgießen.

Die Suppe ca. 30 Min. köcheln lassen.

Sauerrahm mit etwas Wasser und Mehl glatt rühren und in die Suppe einrühren.

Nochmals kurz aufkochen lassen. Die Suppe gut abschmecken und mit Schnittlauch servieren.

Wenn man die Suppe fein püriert, dann braucht man kein Mehl dazugeben, (Erdäpfel binden genug).

### Tipp:

Statt Speckwürfel kann man auch leicht geröstete Pilze in die Suppe geben!

Sehr nett sieht es aus, wenn man die Suppe in einem ausgehöhlten schwarzen Weckerl serviert. Das Innere vom Weckerl in kleine Würfel schneiden, etwas anrösten und zum Schluss über die Suppe streuen.

Gutes Gelingen wünschen:



**Einkaufsadressen:**

**Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:**

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

**Hier gibt's Gemüse\* und Kräuter\*\*:**

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*,**	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*,**	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222
Familie Schablinger*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

**Hier gibt's Schweinefleisch/-produkte:**

Familie Hofmanninger	Weigensam 9	4904 Atzbach	0664/ 73674373
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/ 8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)  
 Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

**Unsere Bauernmärkte im Bezirk:**

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

