

Alt Wiener Erdäpfelsuppe

Gesamtzeit **40 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

250 g	mehlige Erdäpfel
1	Zwiebel
50 g	durchwachsenen Speck
1 EL	Butter
2 Prisen	Paprikapulver, scharf
2 Prisen	Kümmel, gemahlen
1	Schuss Weißwein
750 ml	Gemüse-, oder Hühnerbrühe
1	kleine Karotte
1	kleine gelbe Rübe
1	kleines Stück Knollensellerie
10 cm	Lauch
120 g	braune Champignons Etwas Zitronensaft
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> Pfeffer
1 TL	frischen Majoran, gehackt
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
4 TL	Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Erdäpfel schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Speck fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Erdäpfel, Paprika und Kümmel kurz mit braten, mit Wein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Die Suppe solange kochen, bis die Erdäpfel weich sind.

Schritt 2

Das Wurzelgemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons halbieren und fein blättrig schneiden.

Schritt 3

Die Suppe fein pürieren, Wurzelgemüse, Pilze, Zitronensaft, Sojasauce und Pfeffer zufügen und weitere 10 Minuten kochen.

Schritt 4

Zuletzt die Kräuter unterrühren, abschmecken und mit einem Klecks Sauerrahm servieren.