Nah&Frisch

Robert & Gerlinde Wotruba, User

Pikante Schwammerlsuppe

Griaß di Rezepte | Gemüse | Hausmannskost | Herbst | Österreichisch

ZUBEREITUNG

Zwiebeln fein hacken und mit dem gewürfelten Speck in heißem Fett anrösten. Die geschälten, gewürfelten Erdäpfel zugeben und mit 1,5 l Wasser aufgießen. Ca. 5 Minuten kochen lassen, dann die geschnittenen Pilze und die Gewürze zugeben. Etwa weitere 10 Minuten kochen lassen. Rahm mit etwas Mehl versprudeln und die überkühlte Suppe damit binden. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

ZUTATEN

- 40 dag Schwammerln (Eierschwammerl, Champignons, usw.)
- 2 Zwiebeln
- 4 Erdäpfel
- 10 dag geräucherten Speck
- 1 Tl Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 El Vegeta Suppenpulver
- 2 El Rahm
- etwas Mehl
- Petersilie
- Fett