

## Wiener Erdäpfelsuppe

---

Zutaten für 4 Personen Erdäpfel-Suppe:



500 g Erdäpfel

100 g Champignons, braun

200 g Karotten

100 g Sellerie

1 Zwiebel

20 g Weizenmehl

1 l Gemüsebrühe

1 Becher Sauerrahm

Salz, Pfeffer und Majoran

1 EL frische Kräuter (Petersilie, Kresse o.ä.)

Die Kartoffeln, Champignons, Karotten und der Sellerie werden in kleine Stücke geschnitten. Die Zwiebel fein hacken und goldbraun anrösten. Nach und nach die geschnittenen Gemüswürfel unterheben und kurz mitrösten.

Das Mehl einrühren und ebenfalls mitrösten. Die Suppe zugießen, aufkochen lassen und die Gewürze beimengen. Etwa 15 Minuten köcheln. Wenn das Gemüse bissfest ist, nimmt man es vom Herd und rührt in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe den glattgerührten Sauerrahm ein. Mit frischen Kräutern abstimmen und servieren.

