

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