

Rezept von Claudia Flügler-Eber

SAURE KARTOFFELSUPPE

Zutaten für 4 Personen

- > 1 kg mehlig Kartoffeln
- > 2 Zwiebeln
- > 2 Stück Lorbeerblatt
- > 1.5 Liter Gemüsebrühe
- > 4 Stück Essiggurke
- > Essiggurken-Wasser
- > 200 g Leberkäse
- > Salz
- > Pfeffer
- > nach belieben frische Kräuter



© erlebe.bayern - Guido Schmelich



Zubereitung

- 1.** Die Kartoffeln schälen und in quadratische Würfel schneiden, mit Wasser bedecken.
- 2.** Klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gemüsebrühe dazu geben. Kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Essiggurken fein würfeln und für später bereitstellen.
- 3.** Einen Teil der Suppe abschöpfen und den Rest im Topf mit dem Mixstab pürieren, um eine sämige Konsistenz zu erreichen.

Dann alles wieder zusammenfügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Essiggurkensud abschmecken.

- 4.** Den Leberkäse in Würfel schneiden, ggf. kurz anbraten und mit fein geschnittenen Essiggurken und Kräutern servieren.



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

