

Zurück zur Natur - Niederösterreich

„Paradiesgartensuppe“ - (Kartoffelcremesuppe)

von Andrea Edelbacher

Circa 750 g mehliges Kartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abgeseiht zur Seite stellen.

2 Zwiebel fein hacken und in Butter glasig rösten.

Mit ca. 1,5 l Wasser aufgießen und anschließend die abgeseihten Kartoffelwürfel dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran würzen und nochmals aufkochen lassen und mit dem Pürierstab mixen.

Zum Schluss mit etwas Butter und Obers verfeinern.

Einlage:

Speckige Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen, abseihen und in die fertige Suppe mengen.

Zusätzlich Brennesseln, Liebstöckl, frische Blätter vom Gewürzfenchel und Apfelminze fein hacken und in die Suppe mengen.

Garnitur: etwas Schlagobers und frische Rosenblüten von der Damascener Rose!