



Benötigte Zutaten

4 Stück	Kartoffeln
1 EL	Bio Premium Teebutter
2 EL	Mehl
1.5 l	Suppe (oder Wasser)
250 ml	Premium Alpenmilch
	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer
	Speckwürfel (geröstet; zum Verfeinern)
	Pilze (getrocknet; zum Verfeinern)

Kartoffelsuppe a la Mama

Die tollen Knollen haben jetzt wieder Hochsaison: Der Herbst ist Kartoffelzeit. Eines der Lieblingskartoffelrezepte von Fernsehköchin Iris Köck ist die Erdäpfelsuppe a la Mama. Gut zu wissen: Sie schmeckt aufgewärmt noch besser als frisch!

Anleitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Butter in einem Topf schmelzen lassen und mit Mehl binden.
3. Danach mit Suppe und Milch aufgießen, die Einbrenn darin gut verrühren, dann die Kartoffeln und Gewürze dazugeben und weich kochen lassen.
4. Wer mag, kann die Kartoffelsuppe noch mit Speckwürfel oder auch getrockneten Pilzen verfeinern.

Tipp: Von dieser Suppe können Sie auch gleich eine größere Menge vorbereiten. Sie schmeckt nämlich aufgewärmt noch besser als frisch!



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten