

## VORSPEISE

## Erdäpfelsamtsuppe mit Eierschwammerln

Im Jagastüberl im Landgasthaus Zum Edi schmückt noch ein Rehbock die Wand, sonst ist das Ambiente hell, warm und modern – da verkostet man gerne die Erdäpfelsamtsuppe mit Eierschwammerln und Erdäpfelchips.



Foto: Manuel Zauner

Wer das schöne Leben genießen, oder sich bewusst Zeit für gutes Essen und Trinken nehmen möchte, der sollte unbedingt bei Edi Priemetshofer in seinem Landgastroft [Zum Edi](#) einkehren.

MENGE

**144 Portionen**

ZUBEREITUNGSZEIT

**15 Minuten**

GESAMTZEIT

**50 Minuten**

## *Zutaten*

**3** mehlige Erdäpfel (ca. 350 g)

**1** Zwiebel

**1/2** Knoblauchzehe

**1 EL** Butter

**1 l** Gemüsefond

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

**1 Prise** gemahlener Kümmel

**1 TL** Majoran

**1 Spritzer** Weißweinessig

**1/4 l** Schlagobers

**1 EL** Sauerrahm

**100 g** geputzte Eierschwammerl

**20 g** Butter

**1 Zweig(e)** Petersilie

Erdäpfelchips für die Garnitur

## *Zubereitung*

- Erdäpfel schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Erdäpfel zugeben und mit Gemüsefond aufgießen, Gewürze und Essig einmischen und ca. 30 Minuten köcheln, bis die Erdäpfel weich sind.
- Obers und Sauerrahm einrühren, vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab gut mixen.
- Eierschwammerl in Butter kurz anbraten. Salzen, pfeffern und Petersilie einmischen.
- Eierschwammerl in der Mitte der Suppenteller anrichten, Suppe eingießen und mit Erdäpfelchips garnieren.

ABO

12 Ausgaben  
jährlich +  
Buch nur  
**€ 51,90**



## Jahresabo mit Buch „Brot backen“

- 12 x Servus in Stadt & Land