

## *Schanuks-Erdäpfelsuppe*

*Da ich eigentlich fast immer mit Gefühl und nicht nach Rezept arbeite {außer bei Teigen und Massen}, ist dieses Rezept ohne Gewichts Angabe!!  
„Oiso Frei Schnauze“*

*Ich nehme Erdäpfel {Kartoffel} geschält und in ca. 1cm große Würfel geschnitten. Rohe geschälte Erdäpfel immer im Wasser halten damit sie nicht braun verfärben. Dann schneide ich Gelbe Rüben, Karotten, Sellerie, Selleriestangen und Zwiebel, alles wieder in 1 cm Würfel. Dieses Gemüse zusammen entspricht ungefähr 1/3 der Erdäpfelmenge.*

*Jetzt gebe ich sehr fein gewürfelten Speck in einen Topf oder Stielkasserolle und brate diesen in Öl an. Knusprig gebratenen Speck rausheben und in diesem „Speck Öl“ unser Gemüse leicht anbraten. Dabei gebe ich ein wenig ganzen Kümmel, sowie Knoblauch {entweder sehr fein gehackt oder wie bei uns mit wenig Olivenöl mit dem Stabmixer püriert} dazu. **Wichtig:** Nicht viel, hier spielt Knoblauch nicht die Hauptrolle. Dann verreise ich ein wenig getrockneten Majoran zwischen meinen Händen und gebe ihn zum Gemüse. Jetzt wird mit Rindssuppe {unsere wird vom Tafelspitz hergestellt} abgelöscht und aufgefüllt. Einmal aufkochen lassen und dann die Erdäpfel dazu geben. Zudem füge ich auch ein wenig vom Kartoffelwasser hinzu, denn da ist Stärke und Geschmack dabei. Das Ganze leicht köcheln lassen bis die Erdäpfel und das Gemüse noch einen guten festen Biss haben. Jetzt entnehme ich 1/3 der Suppe, püriere diesen Teil separat mit den Stabmixer und gebe es dann zurück in den Topf. Jetzt erst ein paar Lorbeerblätter dazu und ziehen lassen. Die Suppe ist leicht gebunden, man hat aber noch viel zum Beißen. Ergebnis: Kein flüssiges Püree, sondern a echte Suppe.*

*Abgeschmeckt wird das Ganze mit sehr stark eingekochten Geflügelfond bzw. -suppe, der sozusagen „das Salz der Suppe“ ist. Ein Schuss süßlicher Apfel Balsamico {Diesen kann man leicht selber herstellen, indem man dicken süßen Balsamico mit Naturtrüben Apfelsaft mischt und sehr stark einkocht, bis er fast sirupartig ist.}, ein bisserl Pfeffer und wenn nötig Salz gibt den letzten Pfiff.*

*Angerichtet wird mit heißer, in Scheiben geschnittener, scharfer Debreziner, den knusprigen Speckwürfeln, frischem Majoran, Peterle{Petersilie}, Schnittlauch und an Schuss Sauerrahm.*

*Zum Schluss noch ein paar Tipps: Die meisten Leute haben natürlich keine Tafelspitzbrühe und wahrscheinlich auch keinen konzentrierten Hühnerfond. Zu einem respektablen Ergebnis kommt Ihr auch mit einem Hühnerbrühe Würfel oder Hühnerfond aus der Dose. Mir im Gasthof Lindl haben immer Tafelspitzsuppe und Hühnerfond zur Hand, aber für den kleinen Haushalt gibt in der Zwischenzeit gute Qualität da draußen in der „convenience food Welt“. Aber selber gmacht is selber gmacht! Es is a Arbeit, die sich aber lohnt!!*

*Big Servus*

*Schanuk*

*Gasthof Lindl © 2017*