



Rainbacher Erdäpfelsuppe (4 Port.)

400 g Erdäpfeln
80 g Speck
½ Stange Grünen Lauch
1/6 lt. Weißwein
1 lt. Rindssuppe
¼ lt. Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Majoran und Petersilie

Erdäpfeln und Speck würfelig schneiden, in Butterschmalz leicht rösten, und mit Weißwein und Rindssuppe ablöschen. Würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, danach den in Streifen geschnittenen Lauch begeben und mit Sahne vollenden.