

# BIERSUPPE MIT ERDÄPFLKNÖDERLN

PORTIONEN: 4



**BIERTIPP:**  
Rieder Märzen



## ZUTATEN

### Suppe:

60 g Butter  
60 g Mehl  
½ l Fleischbrühe  
¼ l helles Bier  
3 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer  
2 Eigelb  
500 g Obers (Sahne)

### Erdäpfelknödel:

500 g Kartoffeln  
125 g Räucherspeck  
3 Eigelb  
140 g griffiges Mehl  
Salz, Muskat

### Brotkrusteln:

4 Scheiben altbackenes Brot  
3 EL Butter  
Außerdem: Schnittlauch

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

## ZUBEREITUNG

### Erdäpfelknödel:

Kartoffeln mit Schale 20–30 Minuten weich kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Mit Eigelb, Mehl, Salz und Muskat zu einem Teig verkneten. Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Aus der Kartoffelmasse kleine Knödel formen und mit etwas Speck füllen. Knödel in leicht siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen, danach herausnehmen und warm halten.

### Suppe:

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und hell anschwitzen. Mit Fleischbrühe und Bier aufgießen und glatt rühren. Lorbeer, Salz und Pfeffer zugeben und die Suppe ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe durch ein Sieb passieren. Eigelb mit Obers verrühren und in die heiße Suppe einrühren. Dabei nicht mehr kochen lassen.

### Brotkrusteln:

Brot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel goldbraun rösten.

Suppe in Teller füllen, Erdäpfelknödel hineinsetzen und mit Brotkrusteln und Schnittlauch bestreut servieren.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

