



## ALTWIENER ERDÄPFELSUPPE

### Zutaten (5 Portionen)

400 g Karotten  
200 g Sellerie  
600 g Erdäpfel  
2 Zwiebel  
70 g Räuchertofu  
125 g Champignons  
2 EL Rapsöl  
2 EL Mehl  
1,7 L Gemüsebrühe  
2 TL Majoran  
1 TL Kümmel  
1 TL Pfeffer  
Salz



### Zubereitung:

1. Karotten, Sellerie und Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Tofu, Zwiebel und Champignons klein würfelig hacken.
3. In einem Topf, Tofu und Zwiebelwürfel in Rapsöl hell anbraten.
4. Champignons, Karotten und Sellerie zugeben und kurz mitbraten. Mit Mehl stauben und unter Rühren langsam die Gemüsebrühe hinzuleeren.
5. Majoran und Kümmel zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Die Erdäpfelwürfel zugeben und weitere 15 Minuten köcheln, bis das Gemüse und die Erdäpfel weich sind.
7. Nun den Topf von der Herdplatte nehmen, den Sauerrahm in einer kleinen Schüssel glatt rühren und in die Suppe einrühren. Nun nur noch erwärmen und nicht mehr aufkochen, da der Sauerrahm sonst ausflockt.