



GASTHOF  
**Zur Traube**



# Mühlviertler Kartoffelrahmsuppe

## Zutaten

1 Karotte  
1 gelbe Rübe  
Speckschwarten  
Kümmel  
1 Zwiebel  
500 g Kartoffel geschält  
Butter  
1 EL Mehl  
1/8 Weißwein  
1/8 l Obers  
250 g Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, Majoran,  
Kümmel, Muskat,

## Zubereitung

- Karotte, gelbe Rübe mit Speckschwarten und Kümmel auskochen
- die Brühe abseihen & auf die Seite stellen
- Gemüse würfelig schneiden
- Zwiebel und geschälte Kartoffeln würfelig schneiden
- in Butter anschwitzen
- mit Mehl stauben
- mit Weißwein ablöschen
- Speckbrühe dazugeben
- Suppe mixen mit Obers & Sauerrahm verfeinern
- mit Salz und Gewürzen abschmecken
- Suppe mit dem würfeligen Gemüse anrichten

**Gasthof zur Traube:** Greinburgstraße 6, 4360 Grein  
Tel.: 07268/312 | [info@zurtraube-grein.at](mailto:info@zurtraube-grein.at) | [www.zurtraube-grein.at](http://www.zurtraube-grein.at)

teilen spendet zukunft  
aktion familienfasttag



Katholische  
Frauenbewegung