

Stohsuppe mit Erdäpfelschmarrn (Stoßsuppe)



Zutaten

Stohsuppe:

- 1 l Wasser
- 1 EL Kümmel ganz
- 1 TL Salz

Gmachtl:

- ¼ l Schlagobers
- 100 g Mehl, griffig
- Essig und Sauerrahm nach Geschmack

Erdäpfelschmarrn:

- 3 - 4 Erdäpfel, gekocht
- 1 Zwiebel
- Butter
- Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

- Gammeln
- Petersilie

Zubereitung

Wasser, Kümmel und Salz aufkochen und dann leicht wallend um die Hälfte einreduzieren lassen.

Flüssiges Schlagobers und Mehl glatt zu einem „Gmachtl“ verrühren und in die kochende Suppe einrühren. So lange mit einem Erdäpfelstampfer auf und nieder „stoßen“ bis keine Klumpen mehr übrig sind.

Mit Essig und Sauerrahm abschmecken und nicht mehr aufkochen.

Für den Erdäpfelschmarrn die gekochten, geschälten und überkühlten Erdäpfel in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter gut anschwitzen.

Erdäpfelscheiben dazugeben und goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Erdäpfelschmarrn in der Stohsuppe anrichten und mit Gammeln und gehackter Petersilie anrichten.

Info: Die Suppe wurde früher auf Bauernhöfen als Vormittagsjause in der Fastenzeit gereicht und ist heute in Vergessenheit geraten. In der Fastenzeit werden keine Grammeln als Einlage serviert.
