



Deftige Erdäpfelsuppe mit Faschiertem und  
Waldviertler Selchkäse



*Zutaten für 4 Portionen*

500g Faschiertes (gemischt)

1 große Stange Lauch

2 Zwiebeln

4 – 5 Erdäpfel

1 L Gemüsebrühe

120 g Waldviertler Selchkäse

Etwas Öl zum Braten

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie



### *Zubereitung*

In einem Topf etwas Öl geben und erhitzen. Faschiertes hineingeben und scharf anbraten, bis das ganze Wasser verdampft und das Fleisch knusprig braun ist. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und zum Faschierten geben bzw. mitdünsten.

Lauch putzen, der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Mit in den Topf geben und anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und einem Liter Gemüsebrühe aufgießen. Erdäpfel schälen, in mundgerechte Würfel schneiden und zur Suppe geben. Nun alles so lange köcheln bis die Erdäpfel bissfest sind. Zum Schluss abschmecken und gegebenen Falls noch etwas fein gehackte Petersilie unterrühren.

Zum Servieren einfach ein paar Suppenkellen in einen Teller geben und mit Petersilie und geraspelt Waldviertler Selchkäse garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊