



# KLIMA KOCHBUCH

*Klimafreundliches Kochen leicht gemacht*



Ich tu's – Die Initiative des Landes  
Steiermark für Energie und Klimaschutz



## Erdäpfel-Krensuppe mit Petersilschaum und Aroniablattln

Rezept von Magdalena Siegl von der „Frischen Kochschule“



### Zutaten

#### **Für die Erdäpfel-Krensuppe:**

500 g Erdäpfel  
10 g Butter  
1 Schalotte  
20 g Mehl oder Vollmehl  
1 l Wasser  
1–2 EL geriebener Kren  
Salz, Pfeffer  
Majoran, Kümmel, Lorbeerblatt  
Apfelessig  
Knoblauch (nach Bedarf)

#### **Für die Aroniablattln:**

1 Ei  
1 EL Mehl oder Dinkelvollmehl  
Salz  
einige EL Aroniasaft

#### **Für den Petersilschaum:**

1 EL Petersilie  
2 EL Schlagobers

#### **Für die Garnitur:**

Aroniabeeren



# KLIMA KOCHEBUCH

*Klimafreundliches Kochen leicht gemacht*



Ich tu's – Die Initiative des Landes  
Steiermark für Energie und Klimaschutz



## Zubereitung

**Erdäpfel-Krensuppe:** Die Erdäpfel mit der Schale dämpfen und anschließend schälen. Einen Erdäpfel für die spätere Suppeneinlage würfelig schneiden.

Die Schalotte fein hacken, Butter in einem Suppentopf aufschäumen und die Schalotten darin goldgelb rösten. Das Mehl hinzugeben und kurz mitrösten, danach mit dem Wasser aufgießen.

Die restlichen Erdäpfel pressen, zur Suppe geben und alles kurz aufkochen lassen. Danach den geriebenen Kren hinzugeben und die Suppe mit einem Mixstab cremig mixen. Danach abschmecken und die Erdäpfelwürfel hinzugeben.

**Aroniablattln:** Das Ei mit etwas Salz und dem Mehl verrühren, danach den Aroniasaft hinzugeben und alles mit dem Mixstab aufmixen. Eine beschichtete Grillpfanne erhitzen oder den Plattengriller einschalten, ganz wenig befetten und dann je 1 EL des Teiges nebeneinander dünn auftragen. Die Blattln gut anbraten, wenden und dann fertigbraten.

**Petersilschaum:** Den Schlagobers mit einem Mixer aufschlagen und die Petersilie fein hacken.

Die Suppe in Schüsseln aufteilen und je 1 TL geschlagenen Obers in die Mitte dressieren und mit gehackter Petersilie bestreuen. Je drei Aroniablattln um die Mitte platzieren und mit Aroniabeeren garnieren.



**Menge**

Zutaten für **4 Personen**



**Zubereitungszeit**

40 min

### CO<sub>2</sub>-Fußabdruck



**129 g Co<sub>2</sub> eq pro Portion**

bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.



**163 g Co<sub>2</sub> eq pro Portion**

bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Speisen und herkömmlichen Geräten.