



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

2 l	Gemüsesuppe
50 g	Butter
65 g	Mehl
1 Schuss	Most
1 Schuss	Schlagobers
	Heublumen
	Zimt, gemahlen
	Gewürznelken
	Zitronenschalen, unbehandelt
	Thymian
	Majoran
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblätter
	Pfefferkörner, grob
	Milch
	frische Kräuter

#### Mein persönlicher Tipp

Mit halbgeschlagenem Obers und feingehackten Kräutern in Gläsern im Heu servieren!

#### Monika Lindbichler-Sohneg

Seminarbäuerin und Referentin für  
Kochen und Ernährung

#### Quellen:

- Romana Schneider & Monika Lindbichler-Sohneg: *Kursunterlage Flotte Party- Snacks- Kleine Happen für Feste und Gäste*

## Cremesuppe von Heublumen

### Zubereitung

- Gemüsefond aufkochen lassen, die Heublumen dazugeben und ziehen lassen. Die restlichen Zutaten beimengen, zudecken und auskühlen lassen. Abseihen und weiterverarbeiten.
- Einmach bereiten, mit Most ablöschen, mit Milch und Fond aufgießen, würzen, durchkochen lassen und schließlich mit dem Mixstab pürieren.

