

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

2 l	Gemüsesuppe
50 g	Butter
65 g	Mehl
1 Schuss	Most
1 Schuss	Schlagobers
	Heumblumen
	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 Heumblumen

**Zubereitung**

- Gemüsefond aufkochen lassen, die Heumblumen 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.