

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 2 Stk. Pastinaken
- 0,5 l Gemüsesuppe
- 0,5 l Milch
- 100 g Butter
- 1 Stk. fein gehackte Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 0,5 l Sauermilch
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Muskat, gerieben
- Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Als Einlage können Karottenstreifen bei ca. 170 °C in heißem Öl knusprig frittiert werden und gesalzen in der Pastinaken Cremesuppe als Einlage serviert werden!



Rosemarie Pargfrieder
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Pastinakensuppe mit Sauermilch



Foto: LK OÖ/Romana Schneider - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Zwiebel in Butter andünsten, geschälte und gewürfelte Pastinaken zugeben und mit Fond weich kochen.
- 1/4 l Milch zugeben, aufkochen lassen und weich kochen.
- Mixen und passieren.
- Die mit Mehl versprudelte Sauermilch beifügen.
- 5 min. köcheln lassen.

Quellen:



Gabi Wild-Obermair, Georg Friedl,

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Mag. Christine Schober & Romana
Schneider: *Kursunterlage Genuss und
Vielfalt mit regionalen Gemüseraritäten*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

