



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 0,5 l Most
- 1 Stk. fein gehackte Zwiebel
- 2 EL zerlassene Butter
- 1 Stk. Erdäpfel, mehlig
- 1 Stk. Karotte
- 1 Stk. Knollensellerie
- 1 l Rindsuppe
- 2 EL Erdäpfelstärke
- 0,125 l Kaffeeobers
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Muskat, gerieben
- 0,25 kg Schwarzbrot
- 0,125 l Milch
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 50 g Butter
- 2 Stk. Eier
- Rosmarin
- Kümmelpulver

Mein persönlicher Tipp

Die Schwarzbrotknödel kann man auch auskühlen lassen und in Butter anbraten. Schmeckt ebenso hervorragend und ist eine tolle Altbrotverwertung.:

Karin Engleder

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Mostsuppe mit geröstetem Schwarzbrotknödel

Zubereitung

Suppe

- Die feingehackte Zwiebel, Karotte, Erdäpfel und Sellerie in Butter anschwitzen und mit dem Most aufgießen.
- Aufkochen, bis auf die Hälfte einkochen, reduzieren lassen, dann mit der Rindsuppe auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe mit Obers verfeinern, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.
- Mit dem Stabmixer pürieren, falls die Suppe zu dünn ist, mit dem Erdäpfelmehl binden.

Schwarzbrotknödel

- Das Schwarzbrot würfelig schneiden, die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und mit der Milch aufgießen, erhitzen und über die Brotwürfel geben.
- Die Masse würzen und die Eier dazugeben, abschmecken.
- Eine Kastenform bebuttern und mit Brösel bestreuen, die feuchte Masse einfüllen und im Wasserbad bei 130 °C ca. 25 Minuten backen.
- Noch heiß in Scheiben schneiden und zur Suppe servieren.