



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

Mostsuppe mit geröstetem Schwarzbrotknödel



Foto: Ulrike Matscheko-Altmüller - Nicht zur freien Verwendung

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

Zubereitung

Suppe

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

Schwarzbrotknödel

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

Quellen:



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

