

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g Weißkraut
0,5 Stk. gelbe Zwiebeln
2 EL Butter
0,125 l Most
0,75 l Rindsuppe
0,25 l Schlagobers
Salz
Pfeffer, schwarz
Petersilie, gehackt
Majoran
1 Stk. Blutwurst
1 Stk. kleine Zwiebel
Röstzwiebeln
1 EL Sauerrahm
0,5 l Milch
0,25 kg Grieß
30 g Butter
2 Stk. Eier
Salz
Muskat, gerieben

Mein persönlicher Tipp

Besonders gehaltvoll schmeckt die Suppe, wenn Sauerkraut verwendet wird.



Daniela Achleitner
Seminarbäuerin im Bezirk Perg

Quellen:

Weißkrautrahmsuppe mit Blunzenknöderl



Foto: Ulrike Matscheko-Alt Müller - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Suppe

- Das Weißkraut in feine Streifen schneiden (geht am besten mit der Wurstmaschine). Zwiebel in Streifen schneiden.
- In einem Topf Butter erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.
- Das Kraut dazugeben, mit dem Wein ablöschen und mit der Rindsuppe und dem Schlagobers aufgießen und weich kochen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Petersilie bestreut servieren.

Blunzenknöderl

- Zwiebel fein hacken, in Öl anschwitzen, grob gewürfelte Blunzen dazugeben, kurz durchrösten, mit Majoran, Pfeffer und evtl. Salz würzen und den Röstzwiebel dazugeben.
- Kleine Knöderl formen und einfrieren, damit sich die Masse besser verarbeiten lässt.
- Die Milch mit der Butter aufkochen lassen, salzen und Muskat dazugeben, den Grieß einkochen, bis sich die Masse vom Topfboden löst, dauert ca. 3 – 4 Minuten.
- Etwas überkühlen lassen und dann die Eier mit der Küchenmaschine einarbeiten. Den Teig mit nassen Händen verarbeiten.
- Die Blunzenfülle in den Teig einschlagen und die Knöderl in heißem Fett herausbacken.



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelöffelt-
köstliches aus der Suppenküche*

