



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

0,75 kg Pastinaken
1 Stk. gelbe Zwiebel
1 EL Butter
125 ml Most
0,75 l Rindsuppe
125 ml Obers
Muskat, gerieben
Salz
Pfeffer, schwarz
2 Paar Bratwürste
Milch

Mein persönlicher Tipp

Es können auch Bratwurstknöderl als Einlage serviert werden – dazu die Bratwurstmasse aus der Haut drücken, aus dem Brät kleine Knöderl formen und in der heißen Suppe einige Minuten vorsichtig gar ziehen lassen.:

Karin Engleder

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Quellen:

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

Pastinakenschaumsuppe mit Bratwürstel

Zubereitung

- Pastinakenwurzeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel fein hacken.
- Zwiebel und Pastinakenwürfel in Butter anschwitzen, mit Most ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Obers beigeben, pikant abschmecken und mit dem Pürierstab fein aufmixen.
- Inzwischen die Bratwürstel in etwas Milch einlegen und beidseitig knusprig braun braten.
- Die Würstel in Scheiben schneiden und als Einlage in der Suppe servieren.

Hinweis

- Pastinaken können selbstverständlich durch andere Winterwurzelgemüse wie Sellerie, Petersilwurzeln, Schwarzwurzeln etc. ersetzt werden.
- Ein besonderes Aroma und eine herrliche Farbe bekommt die Suppe, wenn sie mit Safran verfeinert wird.

