

#### 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 Bratwürstelmasse 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

## Pastinakenschaumsupperl mit Bratwürstel



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

#### 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 begeben, 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.

#### Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelöffelt-  
köstliches aus der Suppenküche*

