



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 Bratwurstknödel als Einlage serviert werden – dazu die Bratwurstmasse aus der Haut drücken, aus dem Brät kleine Knödel formen und in der heißen Suppe einige Minuten vorsichtig gar ziehen lassen.



Karin Engleder
Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Pastinakenschaumsuppe 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 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.

Quellen:



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungs-
fonds für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelöffelt-
köstliches aus der Suppenküche*



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN