



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 50 g Butter
- 80 g Karotten
- 80 g Knollensellerie
- 50 g Petersilwurzeln
- 0,5 Stangen Lauch
- Knoblauch
- 125 ml Most
- 125 ml Obers
- 0,75 ml Rindsuppe
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 1 EL Mehl

Feines Mostsektsupperl

Zubereitung

- o Die würfelig geschnittene Zwiebel in Butter andünsten, blättrig geschnittenes Wurzelwerk begeben und weiterdünsten.
- o Den Knoblauch hinzufügen, das Ganze mit Mehl stauben und goldbraun rösten.
- o Mit der Rindsuppe aufgießen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- o Anschließend alles fein pürieren und den Sauerrahm bzw. Obers einrühren.
- o Den Mostsekt begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Mostsekt kann auch rescher Most verwendet werden. Mit getoasteten Schwarzbrotwürfeln oder mit Keksausstechern geformetes Toastbrot servieren!:

Silvia Zach-Fürst

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

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