

**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

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Mostsekt kann auch frischer Most verwendet werden. Mit getoasteten Schwarzbrotwürfeln oder mit Keksausstechern geformtes Toastbrot servieren!

Silvia Zach-Fürst

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

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

Feines Mostseksupperl

Zubereitung

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

