



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
reicher Most verwendet werden.
Mit getoasteten
Schwarzbrotwürfeln oder mit
Keksausstechern geformtes
Toastbrot servieren!



Silvia Zach-Fürst

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Feines Mostsektsupperl



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

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.

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
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelöffelt-
köstliches aus der Suppenküche*



lk Bäuerinnen
Österreich

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
Landwirtschaftscode für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gefiete

