

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 rescher Most verwendet werden. Mit getoasteten Schwarzbrotwürfeln oder mit Keksausstechern geformetes 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 begeben 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 begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelöffelt-
köstliches aus der Suppenküche*

