

Mostschaumsuppe

Ein Rezept von Stefan Bachler, Landgasthof Bachlerhof.



Mostschaumsuppe © Stefan Hofer

Infos

 Leicht

Zubereitung

Mostschaumsuppe

- Sellerie und Zwiebel in grobe Würfel schneiden und mit der Butter bei geringer Hitze im Topf anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüten würzen.
- Wenn der Zwiebel glasig ist, mit Most ablöschen, einkochen lassen und Gemüsefond dazugeben. Bei geringer Hitze solange köcheln, bis die Selleriewürfel schön weich sind.

Zutaten

Mostschaumsuppe

- 1 Stk. kleine Sellerieknolle
- 2 Stk. Zwiebel
- 1/4 l Most (Speck-, oder Stiegelbirne)
- 1 l Gemüsefond
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Sauerrahm
- 50 g Butter

- Sahne dazugeben, nochmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Sauerrahm dazugeben und mit dem Stabmixer glattmixen. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss abschmecken. Mit Maizena leicht binden und vor dem Servieren kurz mit dem Stabmixer aufschäumen.

Blunzentascherl

- Mehl, Ei, Sauerrahm, Butter, Salz, Pfeffer und Backpulver zu einem Teig verkneten und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Teig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen.
- Für die Fülle Zwiebel in ein wenig Butter anschwitzen, Blunzenwürfel und geriebenen Apfel dazugeben und gut verrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Ein wenig Fülle in die Mitte des Kreises geben und zusammenschlagen. Den Rand gut mit einer Gabel zusammendrücken.
- Schwimmend im Fett ausbacken bis die Tascherl goldbraun sind.

- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatblüten ganz
- Zucker
- Maizena

Blunzentascherl

- 125 g glattes Mehl
- 1 Ei
- 65 g Sauerrahm
- 40 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer, Backpulver
- 1 Paar Blunzen (enthäutet/ in kleine Würfel geschnitten)
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel

Zutaten für 6 Portionen

Profi-Tipp

Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Morandell

Weinempfehlung: Brut Reserve – Weingut Fred Loimer / Kamptal. Durch die angenehme Kohlensäure wirkt die Cremesuppe nicht zu kräftig und ein guter Sekt passt genauso gut dazu wie ein hervorragendes Zwettler Saphir.