

Mostschaumsuppe

Zutaten:

- 150 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 1 mehliger Erdapfel
- 150 g Petersilienwurzeln
- 1/2 Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 1 EL glattes Mehl
- 750 ml Gemüsesuppe
- 250 ml Most
- 2 altbackene Vollkornweckerln
- 125 ml Obers
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Majoran
- 1/2 TL Zimt
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln und Erdapfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden und 2 EL für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, 1 TL Knoblauch beiseitelegen.
- 1 EL Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Das geschnittene Gemüse hineingeben und ca. 4 min anbraten. Mit Mehl bestäuben und verrühren. Suppe und Most dazu gießen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Suppe ca. 5 min. schwach köcheln lassen.
- Währenddessen die Weckerl in Würfel schneiden. Die restliche Butter (1 EL) in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Würfel darin unter Schwenken knusprig braten. Beiseitegelegten Knoblauch unterrühren. Croûtons mit Salz abschmecken und vom Herd nehmen.
- Obers steif schlagen und mit dem Rahm verrühren. Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und den Obersrahm kurz unterrühren (ev. eine kleine Menge zur Deko zurückhalten) Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Suppe anrichten und die Croûtons darauf verteilen. Mit den Lauchringen, Majoran und Zimt bestreuen und servieren.

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“ und ist in der Kochfibel „Jahreszeitenküche aus dem Obst-Hügel-Land“ enthalten.