

Eingeschenkt

Mostschaumsuppe mit Rohschinken

Zutaten

1 Zwiebel, ½ Stange Porree, 30 g Speck, 1 EL Butter, 2 mehlig kochende Erdäpfel, 2 kleine Karotten, 1 kleine Scheibe Sellerie, 2 Nelken, ¼ l Apfelmost, vergoren, ½ l Rindsuppe, 1/8 l Schlagobers, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Porree putzen und fein schneiden. Speck feinwürfelig schneiden. In einem Topf die drei Zutaten in heißer Butter anschwitzen und mit etwas Mehl stauben.

Mit 1/8 l Most ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Erdäpfel schälen, würfelig schneiden und in die Suppe geben. Karotten und Sellerie schälen, würfelig schneiden und in die Suppe geben. In einem Teesackerl die Nelken in die Suppe geben. Vor dem Pürieren das Sackerl mit den Nelken wieder entfernen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen.

Das Schlagobers zur Suppe geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit dem restlichen Most nach Geschmack sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

Mit etwas geschlagenem Schlagobers und Croutons oder frittiertem Rohschinken garnieren. Anstelle von Apfelmost kann auch ein Wein verwendet werden.

Mostvorschlag:

Buckelino