

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Mostschaumsuppe mit Käsestangerl

30 Minuten/leicht



Zutaten für 6 Personen

30 g Butter, 50 g Erdäpfel, 1/2 l säurearmer Apfelmost (wenn kein Most vorhanden ist, 1/4 l Apfelsaft und 1/4 l Weißwein verwenden), 1/2 l Rindsuppe, 1/8 l Milch, 1/8 l Obers, Salz, Muskatnuss; gemahlener Zimt.

Für die Käsestangerl: 1 Stück fertiger Blätterteig, 1 Ei, Käse zum Reiben.

Zubereitung

Den Blätterteig fein ausrollen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Käse darauf reiben und anschließend den Teig, zusammen mit dem Käse in 1cm dünne Streifen schneiden und diese eindrehen. Auf ein Backblech geben und im Rohr bei ca. 200 °C Ober- und Unterhitze in etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Die Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Erdäpfel darin anschwitzen und mit Most und Rindsuppe aufgießen. Aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Milch, Obers, Salz, Zimt und Muskatnuss einrühren und nochmals kurz aufkochen.

Anschließend mit dem Stabmixer schaumig mixen und mit Zimt bestreuen. Mit einem Käsestangerl servieren.

Tipp

Diese Suppe schmeckt am besten, wenn Sie eine selbstgemachte Rindsuppe dafür verwenden. Eventuell auch das Fleisch und Gemüse vom Suppenkochen klein schneiden und als Einlage in die Suppe geben.