

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kremschaumsuppe mit Käferbohnenknödel

Köchin: Karin Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kremschaumsuppe

- 300 g mehligere Kartoffeln
- 150 g Zwiebeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter
- 750 ml Rindsuppe
- 250 ml Milch
- 2 EL Sauerrahm
- 10 g Kren (fein geschnitten)
- 125 ml Obers
- ein Schuss Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Käferbohnenknödel

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 200 g Käferbohnen (aus der Dose)
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Eidotter
- 1 EL gehackte Kürbiskerne
- Salz
- Pfeffer
- 1 verquirltes Ei zum Panieren
- glattes Mehl zum Panieren
- Semmelbrösel zum Panieren
- Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Garnitur

- 30 g frisch gerissener Kren
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die Suppe die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Dann zuerst die Zwiebelwürfel in einem Topf in etwas Butter und Pflanzenöl glasig anschwitzen. Anschließend die Kartoffelwürfel dazugeben. Ein kleines Stück Kren (10 g) feinschneiden, hinzugeben und mitanschwitzen. Nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen und danach mit der Rindsuppe, der Milch und dem Sauerrahm aufgießen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind (ca. 30 Minuten). Vor dem Anrichten mit dem Obers verfeinern und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

2. Für die Käferbohnenknödel die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Butter glasig anbraten. Danach die angebratenen Zwiebeln mit den gekochten Käferbohnen, den Semmelbröseln, den gehackten Kürbiskernen und dem Eidotter in einer Schüssel mit einem Stabmixer zu einer kompakten Masse verarbeiten.

3. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Händen 8 kleine Knödel daraus formen. Die Käferbohnenknödel zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln wälzen und in einem Topf in 170° C heißem Pflanzenöl goldbraun frittieren, danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Zum Schluss die Krenschaumsuppe in einem tiefen Teller anrichten, mit frisch gerissenem Kren und gehackter Petersilie garnieren und je zwei Käferbohnenknödel mittig hineingeben.