

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Mostcremesuppe mit Wurzelgemüse

Köchin Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 600 ml Wasser
- 200 g Kartoffeln
- 100 g Karotten
- 100 g Gelbe Rüben
- 100 g Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Butterschmalz
- 1/4 l Most
- 4 EL Mehl zum Stauben
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Obers

Für die Garnitur

- Petersilienblätter
- frisches Schwarzbrot

Zubereitung

- 1.** Für die Mostcremesuppe zuerst die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen.
- 2.** Die Karotten, die Gelben Rüben und den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, ins Wasser zu den Kartoffeln geben und alles gemeinsam weichkochen.
- 3.** Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem hohen Topf in Butterschmalz glasig anschwitzen. Dann die Zwiebeln mit Mehl stauben und das Mehl kurz mitrösten. Die Zwiebel-Mehl-Mischung mit dem Most ablöschen.
- 4.** Die gekochten Gemüse-Würfel abseihen und den dadurch entstanden Fond in den Topf mit der Zwiebel-Mehl-Most-Mischung gießen. Das Obers dazugeben und alles aufkochen lassen.
- 5.** Die Suppe mit einem Pürierstab mixen und noch einmal mit Salz abschmecken. Das gekochte Gemüse dazugeben und gut durchrühren.
- 6.** Die Mostcremesuppe in einem tiefen Suppenteller anrichten und mit Petersilie garnieren.

Tipp: Passend zur Suppe kann frisches Schwarzbrot serviert werden.