

Bio-Mostschaumsuppe



Gertraud Gröbl - Biobäuerin aus Weyer

Zutaten für 4 Personen:

- 20 g Bio-Butter
- 2 Bio-Knoblauchzehen
- 1 kleine Bio-Zwiebel
- 40 g Bio-Karotten klein gewürfelt
- 40 g Bio-Selleriewürfel
- 500 ml Bio-Apfelmost
- 750 ml klare Bio-Gemüsesuppe
- 150 ml Bio-Schlagobers
- 150 ml Bio-Crème fraîche
- 3 EL Bio-Butter
- 3 EL geschlagenes Bio-Schlagobers
- 5 EL Bio-Brotwürfel
- Salz, Bio-Pfeffer,
frischer Bio-Schnittlauch

Die Butter in einem Topf schmelzen und den fein gehackten Knoblauch, Zwiebel, Karotten und Selleriewürfel darin dünsten. Mit Most aufgießen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Die Suppe zufügen und etwa 20 Minuten köcheln. Obers und Crème fraîche einrühren und nochmals etwas einkochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Schlagobers zur Suppe geben und mit dem Mixstab schaumig aufmixen, mit Brotwürfeln und Schnittlauch garnieren.

Wusstest du, dass Bio-Lebensmittel immer mit dem grünen Blatt, dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sind? Mehr Infos zum EU-Bio-Logo findest du unter www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/#das-eu-bio-logo

TIPP

Knoblauch-Brotwürfel:
Brotwürfel in 1 EL Butter mit 2 kleingehackte Knoblauchzehen schwenken und auskühlen lassen.


TIPP

Die Suppe kann auch mit einem Schuss Kürbiskernöl verfeinert werden



© BIO AUSTRIA / Waldenberger

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

