

Lustenauer Mostsuppe

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

30 g Butter
 100 g Karotten
 0,5 Liter vergorenen herben Most
 0,5 Liter Rindsuppe oder
 Gemüsesuppe
 1 TL Lustenauer Senf (scharf)
 20 g Maizena **(die Hälfte reicht völlig)**
 125 ml Sahne
 20 g geräucherter Bauspeck
(doppelte Menge Speck passt besser)
 1 Scheibe Weißbrot
 1 Lorbeerblatt
 Schnittlauch nach Gefühl (Deko)
 Petersilie nach Gefühl (Deko)
 Muskatnuss **(nicht zu vorsichtig)**
 Salz
 Pfeffer
**3 Zehen Knoblauch fein gehackt
 rundet schön ab**



Zubereitung:

Butter in einem Topf zergehen lassen.
 Die in feine Streifen geschnittenen Karotten
 anschwitzen.
 Mit dem Most und der Rindsuppe weich
 kochen, aufgießen und weiterkochen.
 Lustenauer Senf und Lorbeerblatt hinzugeben.

Maizena mit etwas Wasser anrühren und die
 Suppe binden.
 Mit der Sahne vollenden und mit Muskat, Salz
 und Pfeffer abschmecken.

Den würfelig geschnittenen Speck in einer
 Pfanne anrösten und das ebenfalls gewürfelte
 Weißbrot mitrösten und auf die angerichtete
 Suppe streuen.

Tipp:

Mit etwas Petersilie und wenig Schnittlauch
 dekorieren.

**Speck von dünnen Scheiben kommt besser als
 Würfel.**

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner aus dem Kremstal

Kochabend:

7. Dez, 2016 / Elmar K. und Bernd M.