

Süssmostsuppe mit Mostbröckli

Vor- und Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

Suppe:
3 EL Butter
1-2 Schalotten
2-3 EL Mehl

4 dl Süssmost
3 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Garnitur:
1-2 EL Butter
1 Schalotte
1 EL Mehl
½ TL Paprika
50 g Mostbröckli



-
- Zubereitung
1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten, fein geschnitten zugeben und kurz dämpfen.
 2. Mehl dazu geben, mitdünsten.
 3. Süssmost und Gemüsebouillon dazu giessen, aufkochen und alles 20 Min. köcheln lassen.
 4. Suppe mit dem Pürierstab mixen
 5. Rahm dazu giessen, nochmals kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 6. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
 7. Schalotte, in Ringe geschnitten, Mehl und Paprika mischen.
 8. Mostbröckli in Streifen geschnitten mit den Schalottenringen zugeben und knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und mit der Schalotten-Mostbröckli-Mischung garnieren.