

# Bärlauch- schaumsuppe

KITZ

Roana Bauer  
PFAFFENSCHWENDT

mit Kitzortellini

Rezept von

ANDI LECHNER

Gasthof Schwarzer Adler, Jochberg

## Zutaten

für 4 Personen

BUTTERSCHMALZ  
70G ZWIEBEL GESCHÄLT  
45G SELLERIE GESCHÄLT  
45G LAUCH (NUR WEISS)  
25G STANGENSELLERIE  
2G KNOBLAUCH  
55G WEISSWEIN  
340G AUFGUSSMITTEL (RINDSUPPE, HÜHNERSUPPE)  
130G OBERS  
SALZ, PFEFFER  
BÄRLAUCHPÜRÉE  
FRISCHER BÄRLAUCH

50G NUDELTEIG  
10G ZWIEBEL  
15G KAROTTEN  
15G SELLERIE  
1G KNOBLAUCH  
70G GESCHMORTES KITZ  
SALZ, PFEFFER, ROSMARIN, THYMIAN  
SENF



## ② Suppe

Zubereitung

Den Zwiebel und das Gemüse farblos anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit z.B. Rindsuppe aufgießen und ca. 30 min köcheln lassen. Obers dazugeben, aufkochen lassen und gut mixen. Abseihen, Bärlauchpaste (blanchierter, gemixter Bärlauch – für die Farbe der Suppe) und frischen Bärlauch (je nach gewünschter Schärfe) einmixen und abschmecken.

## ① Tortellini

Zubereitung

Den Zwiebel und das Wurzelgemüse kleinstwürfelig schneiden und langsam aber gut anrösten. Knoblauch und Kräuter fein hacken, dazugeben und kurz mitrösten. Den Kitzbraten kleinschneiden und dazugeben. Ein wenig Bratensauce für die Bindung dazugeben und ein paar Minuten einkochen lassen. Abschmecken und kaltstellen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, mit der Kitzfülle befüllen und nach belieben formen. In Salzwasser ca. 3 Minuten kochen und in Butter schwenken.

### Weineempfehlung

**SAUVIGNON BLANC**  
Weingut Ewald Zwegtick, Stüdsteiermark



PRESENTED BY

Die Suppe in einem Teller anrichten und die Tortellini darauf setzen.

MEHR REZEPTE UNTER  
[WWW.KOCHART.TIROL](http://WWW.KOCHART.TIROL)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



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

