

Radieschen-Suppe

mit Wiesenkräuter
und Radieschenstrudel

KRÄUTER &
FRÜHGEMÜSE

Hüttschader ^{Bio}
ANTON BALDAUF, KIRCHDORF

Giner
GEMÜSE & OBST, HALL I. T.

Rezept von

MICHAEL GRAFL
Gasthaus Steinberg, Westendorf

Zutaten

für 4 Personen

500 G RADIESCHEN MIT GRÜN
1 STK. ZWIEBEL
1/4 STK. SELLERIE KNOLLE
ETWAS BUTTER
750 ML GEMÜSE- ODER HÜHNERBRÜHE
1-2 STK. KARTOFFEL MEHLIGE
250 ML RAHM (SAHNE)
SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS
ZITRONEN UND ORANGENABRIEB
BUTTER ZUM MONTIEREN

1 BUND JUNGER LAUCH ODER FRÜHLINGSZWIEBEL
1 BUND PETERSILIE
3-4 STK. KARTOFFEL GEKOCHT
WIESENKRÄUTER (GÄNSEBLÜMCHEN, GIRSCH, LÖWENZAHN, JUNGE BRENNNESSEL, KLEE, GUTER HEINRICH, ...)
SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS, ZITRONENABRIEB
1 PKT. STRUDELBLÄTTER
1 EI



Die Suppe in einem tiefen Teller mit dem Strudel zusammen anrichten und mit den Wiesenkräutern garnieren.

① Suppe

Zubereitung

Radieschen gut waschen und vom Grün befreien. Das Grün für die Suppe beiseite stellen. Radieschen in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Sellerie ebenfalls schälen und klein würfelig schneiden.

Zwiebel in Butter glasig andünsten, 1/3 der Radieschen und den Sellerie beigegeben, kurz mitbraten und anschließend mit der Brühe aufgießen. Die Kartoffel schälen, würfeln und der Suppe beigegeben.

Sobald alles weichgekocht ist, Rahm und Radieschengrün beigegeben. Kurz durchkochen und mit einem Stabmixer pürieren, mit den Gewürzen abschmecken.

Am Schluss mit Butter montieren.

② Strudel

Zubereitung

Den Lauch oder die Frühlingszwiebel fein schneiden. Petersilie fein hacken. Die gekochten Kartoffel in Würfel schneiden und mit den restlichen Radieschen mischen. Restliche Zutaten beigegeben und mit den Gewürzen gut abschmecken.

Strudelblätter mit der Fülle einrollen und mit Ei bestreichen. Bei 180 C° im Ofen ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen.

Weineempfehlung

GRÜNER VELTLINER „ALTE REBEN“
Weingut Dürnberg, Weinviertel



POWERED BY

MEHR REZEPTE UNTER
WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

