

Mostsuppe Gemüsesuppe

Sapperlot isch dia guat

Zutaten für 12 Portionen :

750 ml Apfelmost (vergoren sonst isch des koi Moschd)

1,5 Liter Rinderbrühe

450 g Kartoffeln

2 mittelgroße Zwiebeln

300 g Karotten

100 g Lauch

100 g Wurzelpetersilie

100 g Staudensellerie

200 g Kürbis

2 EL Butter

Salz

Muskat

Cayennepfeffer

Als Garnierung:

„Kracherle“ = geröstete Weißbrotwürfel

12 EL saure Sahne oder Schmand

3 EL gehackte Blattpetersilie

Zubereitung :

Die Gemüse für diese Mostsuppe werden der Jahreszeit und dem angepasst, was der Garten gerade bietet. Und – zugegeben, den Staudensellerie haben wir in diese typisch schwäbische Mostsuppe „gemogelt“ weil wir halt absolute Fans von Staudensellerie sind. Die Gemüse werden gewaschen, geschält und grob gewürfelt, denn sie werden anschließend ohnehin weich gekocht und püriert. Aber vorher werden Zwiebel und Lauch in der Butter langsam angeschwitzt. Dann gibt man Karotten, Wurzelpetersilie und Staudensellerie dazu, so wie man mit dem Schnippeln fertig wird. Dann gießt man mit der Brühe und 500 ml von dem Most auf. Zuletzt kommt der klein geschnittene Kürbis (Hokkaido) dazu. Man würzt mit Salz und Cayennepfeffer schon mal vor. Die Most-Gemüsesuppe lässt man jetzt bei geringer Hitze köcheln, bis alle Gemüsesorten weich sind.

Jetzt kommt der Zauberstab (Stabmixer) zum Einsatz. Mit ihm wird die Most-Gemüsesuppe fein püriert. Erst jetzt schmecken wir die Suppe mit restlichem Most, Salz und Muskat endgültig ab.

Garniert wird die Most-Gemüsesuppe mit saurer Sahne oder Schmand, den Kracherle und der fein gehackten Petersilie.

