

# HERBST MESSE

15. - 19.  
SEP. 2021  
KLAGENFURT



## Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

### Cremesuppe vom Kärntner Blattsalat

#### Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

1 regulärer großer Kopf grüner Blattsalat aus dem Genussland Kärnten, vom Strunk entfernt und in grobe Streifen geschnitten

125 ml (1/8 l) Kärntner Apfel- oder Birnenwein, wahlweise Weißwein

½ l klare Gemüsesuppe

1/2 TL Muskatnuss gemahlen

200 ml Kärntner Schlagrahm

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Öle (je nach Geschmack) aus dem Genussland Kärnten (z.B. Hanföl, Walnussöl, Kürbiskernöl etc.)

Butter

#### Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Salat-Streifen dazugeben und nochmals kurz mit anschwitzen. Mit dem Apfel- oder Birnenwein ablöschen und mit der klaren Gemüsesuppe aufgießen. Mit Muskat würzen und den Schlagrahm hinzugeben. Das Ganze nur mehr kurz zum Kochen bringen und mit einem Küchen-Standmixer pürieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Die Suppe beim Anrichten mit ein paar Tropfen des gewünschten Öls verfeinern.

Guten Appetit!

#### Marco's Tipp:

Diese Salat-Cremesuppe lässt sich auch wunderbar mit anderen Blattsalaten zubereiten. Zur Suppe passen auch knusprige Crostini mit verschiedenen Belägen (Oliven, Tomaten etc.) sehr gut.