

Karottenschöberl-Suppe



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	400 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Butter	40 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	30 g
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Liter
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Backpapier für die Form.

Die Karotten schälen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.
In Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Handwarme Butter mit einer Prise Salz sehr schaumig rühren.
Salz, Pfeffer und fein gemahlener Muskatnuß dazugeben.
Nach und nach die Dotter reingeben und weiterhin alles sehr schaumig rühren.
Eiklar mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen.
Zusammen mit dem gesiebten Mehl und den Karotten mit der Butterabtriebsmasse vermischen.
Die Masse in eine gebutterte und bemehlte Kastenform füllen und im Backrohr bei 170 Grad ca. 20 Minuten zu schöner, goldgelber Farbe backen.
Noch heiß aus der Form nehmen, überkühlen lassen und in Würfel oder Rechtecke schneiden.
Die Karottenschöberln dann als Einlage in die kochendheiße Rindsuppe geben.

Die Suppe kurz vor dem Auftragen mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1778-Karottenschoeberl-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at