

Weißkrautschaumsuppe

Festtagsmenü aus der Thermenregion Wienerwald



Weisskrautschaumsuppe © Weinland Thermenregion/
Daniel Nuderscher

Zubereitung

Weißkraut klein schneiden und weichkochen.
Zwiebel (gewürfelt), gehackte Kräuter, Weißwein
und gehackten Knoblauch beimengen, salzen und
mit Obers verfeinern.

Zutaten

½ Kopf Weißkraut
1 mittelgroße weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
frische Kräuter: Liebstöckel, Dille,
Koriander,
1 Schuss Weißwein
1 Prise Salz
Schlagobers

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Weinempfehlung: Rotgipfler Ried Herzogberg, Weingut Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf

Festtagsmenü Kombination:

Vorspeise: Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen

Hauptspeise: Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

Vegetarische Hauptspeise: Cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei und Honig-Chili-Nüssen

Nachspeise: Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Quellenangabe

Restaurant Höldrichsmühle, Küchenchef: Heinz Leeb