

## 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