

Kotányi

Professional

Kräutersuppe mit Dill-Grießknöderl

Suppe

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Milch mit Gewürzen und 60 g Butter aufkochen. Grieß beifügen und bei schwacher Hitze kochen, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Kurz überkühlen lassen. Ei und 1 EL Kotányi Dillspitzen beifügen – erkalten lassen. Aus der Masse kleine Knöderl formen und im kochenden Salzwasser etwa 8 Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden und in 2 EL Butter anschwitzen. Die Petersilie grob schneiden und zusammen mit den restlichen Kräutern beifügen. Mit Gemüsefond und Schlagobers auffüllen. Mit Salz und 1 TL rosa Beeren würzen. Etwa 10 Minuten langsam köcheln lassen und mit Zitronensaft abschmecken. Mit einem Stabmixer aufmixen und passieren. Die Suppe mit den Knöderl anrichten und mit einigen zerdrückten rosa Beeren und frischen Dillspitzen garnieren.



ZUTATEN

70 g Weizengrieß

60 g Butter

2 EL Butter

250 ml Milch

500 ml Gemüsefond

250 ml Schlagobers

1 Ei

1 Zwiebel

1 Bund frische Petersilie

1 Knoblauchzehe

2 EL Kotányi Dille

1 KL Kotányi Estragonkraut

3 TL Kotányi rosa Beeren

frisch geriebene Koányi
Muskatnuss

1 Spritzer Zitronensaft

einige frische Dillspitzen

Salz