



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Rote Rübenschaumsuppe
mit Rote Rüben Chips“

Zutaten: 1 kleine Zwiebel, 1 kleiner Apfel, Kren, 300 g Rote Rüben – geschält und geschnitten. $\frac{3}{4}$ l Bouillon, $\frac{1}{16}$ l Weißwein, $\frac{1}{8}$ l Schlagobers, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, etwas Kümmel

Zubereitung: Rote Rüben in fein geschnittenem Zwiebel anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Bouillon aufgießen, Kümmel, Salz, Pfeffer und Lorbeer würzen und ca. 40 Minuten kochen lassen. Lorbeer entfernen und mixen, zuletzt mit Obers vollenden und fertig abschmecken. Kren zuletzt vor dem Anrichten dazu mixen.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

