



Hefesuppe mit Bröselknöderl

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten (für 8 Personen):

Hefesuppe:

60 g Karotten, 60 g Petersilienwurzel, 30 g Sellerie, 40 g Butter, 60 g Mehl, Salz, ½ Würfel Germ, ca. 2 l Gemüsesuppe

Bröselknöderl:

60 g Butter, 2 Eier, Petersilgrün, 2 Stk. Semmel, 60 g Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Zubereitung:

Hefesuppe:

Feinblättrig geschnittenes Wurzelwerk wird in Butter angeröstet. Mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Ca. 20 Min. köcheln lassen.

Dann die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Die Hefe im kalten Wasser glatt rühren und zur Suppe geben. Suppe mit Salz abschmecken und nochmals ½ Std. leicht kochen lassen.

Einlage: Geröstet Semmelschnitten, nudelig geschn. Wurzelwerk oder Bröselknöderl

Bröselknöderl:

Butter wird flaumig gerührt. Eier, Semmel würfelig schneiden in etwas Milch einweichen und ausdrücken zur Butter mischen. Brösel und Gewürze dazugeben. Aus dieser Masse werden kleine Knöderl geformt und diese lässt man in der kochenden Suppe ca. 5 Min. ziehen.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/9177222
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte

Familie Schablinger	Imling 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohniger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Obermaier*	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/7244774
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

