



Kren Delikat Essig

Wimmel Casserole

Rezept

Zutaten

je 1	Lauchstengel, Mangoldblatt, Apfel, Fenchelkraut
2	grosse Tomaten
3	grosse Kartoffeln
100 g	Butter
1	kleiner Kürbis
1 Pack	Röswurstli
150 g	drei Tage altes Wurzelbrot
50 g	getrocknete Steinpilze (aufweichen in 2 dl kaltem Wasser)
4 EL	gehackte frische Gartenkräuter (Thymian, Peterli, Liebstöckel, Fenchelkraut, Oregano, Rosmarin)
2 EL	Olivenöl
4 cl	Kren Delikat Essig
4 dl	Cuvée blanche Schloss Salenegg
1 l	Wasser
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gemüse gut waschen, schälen und auf Suppenlöffel-Breite schneiden
2. Tomaten und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
3. Kürbis in sehr kleine Würfeli schneiden.
4. und Röswurstli in kleinere „Rädli“.
5. Wurzelbrot in mundgerecht Stücke brechen..
6. Steinpilze abtropfen (Flüssigkeit behalten).
7. Alle oben erwähnten Zutaten gut (mit Butter) miteinander in einem Suppentopf gut mischen.



8. Das Olivenöl und den Kren Delikat Essig dazugeben. Noch einmal mischen und zugedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.
9. Den Topf aufheizen und immer ein wenig mit einem Holzlöffel rühren.
10. Wenn die Zutaten beginnen zu schmoren, den Cuvée Blanche dazugiessen.
11. Ein wenig einkochen.
12. Das Steinpilzwasser dazugeben und weiter einkochen.
13. Das Wasser dazugeben und zuerst auf hoher Hitze einkochen, danach auf kleiner Hitze zugedeckt einköcheln.
14. Nach etwa einer Stunde abschmecken.

Diese Suppe ist ohne Weiteres als Hauptspeise mit etwas Käse und frischem Brot, Salsiz und lokalem Trockenfleisch zu geniessen. Rest in Kühlschrank lagern und innerhalb einer Woche aufbrauchen. Viel Vergnügen