

Maroni-Pastinaken-Suppe

Mit Thymian-Zimt-Birnen und Walnuss-Dattel-Brot

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Die Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Suppe

- 200 g Maroni, gegart
- 2 Pastinaken
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Weißwein
- 800 ml Wasser oder Gemüsebrühe
- 150 ml Schlagobers
- ½ Bio Zitrone
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

für die Einlage

- 2 Birnen
- 2-3 Zweige frischer Thymian
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Ahornsirup oder Honig
- ½ TL Butter



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung

Für die Suppe

1. Die Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Pastinakenwürfel und Maroni dazugeben und mitanschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ahornsirup zugeben und leicht karamellisieren lassen.
3. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
4. Mit der Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen und 15 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Schlagobers zugeben und die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Für die Einlage die Birnen in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Ahornsirup karamellisieren und mit Zimt und Thymian aromatisieren.
6. Die heiße Suppe mit einem Klecks Schlagobers (leicht aufgeschlagen) und den Birnenwürfeln servieren.

Zutaten für das Walnuss-Dattel-Brot:

- 350 g Dinkelmehl
- 150 g Roggenmehl
- 20 g Germ, frisch
- 350 ml Wasser, lauwarm
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- 150 g Walnüsse
- 100 g Datteln

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit dem Salz in einer großen Rührschüssel vermengen. Das lauwarme Wasser mit dem Germ verrühren und mit dem Honig zum Mehl geben. Den Teig mit der Küchenmaschine 5 Minuten bei niedrigster Stufe kneten. Zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.
2. Die Walnüsse und Datteln klein hacken und unter dem aufgegangenen Teig mischen/behutsam kneten.
3. Aus dem Teig 10 Brötchen formen und auf einem Blech verteilen. Zugedeckt nochmal 20 Minuten gehen lassen.
4. Den Ofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Die Brötchen mit Wasser bestreichen und 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

