

Schaumsüppchen vom Schlägler Bioroggen Mit Grammelknödel

Zutaten: 4 – 6 Personen

200g Schalotten Zwiebel
1 Stange Lauch (nur den weißen Teil)
1/2l Geflügel- oder Kalbsfonds
0,3l Schlägler Bioroggen Bier
1 EL Maizena
300 ml Sahne
40 – 50g Butter
Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Lorbeerblatt, etwas
gemahlene Muskatnuss



Zubereitung:

Schalotten und Lauch würfelig schneiden, in Butter anschwitzen und mit dem Bier aufgießen.
Anschließend zur Hälfte einkochen lassen mit Fonds aufgießen, die Sahne dazugeben, das Ganze ein
reduzieren lassen, Gewürze dazu geben, Maizena einrühren.
Im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit der kalten Butter montieren.
Zum Abschluss abschmecken und aufschäumen.

Grammelknödel:

Erdäpfelteig:

150g gekochte mehligte Erdäpfel
50g Mehl glatt
50g Schlägler Bio Roggen Mehl
40g Dotter
20g Butter
Salz, Pfeffer gemahlen, Muskatnuss

Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten etwas rasten lassen

Grammelfülle:

½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300g knusprige Grammeln, etwas Öl
Petersilie, Salz, Pfeffer gemahlen, etwas gehackter Thymian

Grammeln klein hacken, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl anschwitzen lassen, Grammel kurz
dazu geben, Kräuter und Gewürze dazu geben, erkalten lassen, zu kleinen Kügelchen formen und
anfrieren lassen (Tipp: lässt sich dann leichter verarbeiten).
Erdäpfelteig ausrollen und um die Grammelmasse wickeln, in Salzwasser leicht wallend köcheln
lassen und dann in die Suppe geben.