



Steckrüben-Apfel-Süppchen, Hirschschinken, Buchweizen-Crostini

Venerius Eckolstädt

4 Personen

Suppe

1 Steckrübe
2 Äpfel
1 Zwiebel
1 Rosmarin Zweig
3 EL Butter
600 ml Gemüsebrühe
400 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Hirschschinken vom Hofladen Kiliansroda

Die Steckrübe und den Apfel schälen und würfeln. Die Zwiebel würfeln. In Butter etwa 5-7 Min. andünsten. Die Brühe, Rosmarin und Sahne aufgießen, zugedeckt 10-15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Alles mit dem Pürierstab glatt mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Buchweizen-Crostini

200 g Weizenmehl
50 g Buchweizen (gekocht)
8 g Zucker
8 g Salz
1 El Olivenöl
140 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe

Alle Zutaten vermischen und 40 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. 15-20 Minuten bei 180° bei Umluft backen

Den Crostini aufschneiden und in Butter in der Pfanne kurz anbraten. Mit dem Schinken belegen und zur Suppe reichen.