

Liebstöcklsuppe und Milzschnitten

vom Restaurant Triad aus Krumbach

28.04.2022, 10:05



© RESTAURANT TRIAD

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: etwa 1,5 Stunden

Zutaten

Crème:

- 200 g Liebstöckel
- 200 g Schlagobers

Suppe:

- 1 Zwiebel
- 150 g Sellerie
- 60 ml Weißwein
- 600 ml Hühnerfond
- 300 ml Obers
- Liebstöckelstängel

Milzschnitten:

- 300 g Rindsmilz
- 80 g Zwiebel
- 1 EL Schmalz
- 1 Ei

- Majoran
- Salz, Pfeffer
- 5 Toastscheiben horizontal halbiert

Zubereitung

1. Liebstöckl blanchieren und mit dem Obers zu einem Püree mixen.
2. Zwiebel anschwitzen. Sellerie dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Sellerie weichkochen und Obers beimengen. Kurz aufkochen, mixen, passieren und abschmecken. Liebstöckelstängel in der Suppe ziehen lassen, abseihen und untermixen.
3. Milz klopfen und aus der Haut schaben. Zwiebel anschwitzen. Würzen. Alles zur Milz geben, 1 Ei dazu, abschmecken. Teil der Mischung auf eine Scheibe Toastbrot streichen – bis 4 Schichten übereinandergestapelt sind. Den Toast in Alufolie einpacken und bei 120 C° 40 Minuten backen. Kaltstellen, in Scheiben schneiden und frittieren.
4. Anrichten und servieren.

➤ www.triad-machreich.at

Das könnte Sie auch interessieren



WorldSkills 2022: NÖ Team stellt sich vor

44 Teilnehmer vertreten Österreich von 12. bis 17. Oktober 2022 beiden Berufsweltmeisterschaften in Shanghai (China). Mit 11 Fachkräften stellt Niederösterreich ein sehr starkes Team. ➤ mehr

NÖWI 2007

Das Mitglieder-Magazin der Wirtschaftskammer Niederösterreich ➤ mehr



Wildpfeffer vom Reh mit Waldviertler Erdäpfelknödel

von Familie Huber, Wirtshaus im Demutsgraben in Zwettl ➤ mehr