



## Söchauer Kräuterschaumsuppe mit Räucherforelle und Schwarzbrot

Das Symposium Maiers Hotel Oststeirischer Hof liegt im Kräuterdorf Söchau, daher ist dieses Rezept der Kräuterschaumsuppe auf jeden Fall einen Versuch wert! Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und „Mahlzeit“!

### Zutaten:

- 2 Schalotten oder 1 mittlere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Olivenöl
- 50 ml leichter Riesling (oder gerne auch ein anderer Weißwein)
- 250 ml Brühe oder Wasser mit Brühwürfel
- 50-70 g Sahne
- 50 g Kräuter gemischt (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Dill, Bärlauch - je nach Saison)
- Salz & Pfeffer
- 20 g Butter
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 100 g geräuchertes Forellenfilet

### Zubereitung:

Schalotten/Zwiebel fein schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen und danach mit Brühe aufgießen. Salzen, pfeffern und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Gewaschene Kräuter abtrocknen, grob zerkleinern und in die Suppe geben. Kurz durchziehen lassen, von der Flamme nehmen und mit der Sahne sowie etwas Butter mit dem Stabmixer aufschäumen.

Ggf. von der geräucherten Forelle die Haut abziehen und im tiefen Suppenteller mit Suppe und frischem Schwarzbrot servieren.

**Unser Tipp:** Das Schwarzbrot kurz in der Pfanne knusprig anbraten.