

Kräuterschaumsuppe mit Rosmarin-Hirschkipferl

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten Kipferl	1 Dose HINK Corned Deer, 210g
	1 Packung Blätterteig
	3 gekochte Eier
	1 verquirltes Ei zum Bestreichen
	1 Esslöffel gehackter Rosmarin
	1 Esslöffel Olivenöl
	Pinienkerne zum Bestreuen

Zutaten Suppe	1 Liter Gemüse- oder Hühnerfond
	1 kleine Zwiebel
	2 Esslöffel Butter
	30g Weizenmehl glatt
	¼ Liter Obers
	1 Handvoll Vogelmiere, etwas Bärlauch
	1 Handvoll junge Spinatblätter
	etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
	etwas Muskat
	Schnittlauch zum Bestreuen



Genuss & Leidenschaft

Zubereitung Rosmarin-Hirschkipferl:

- Schritt 1:** Den Blätterteig ca. 1 Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank legen, und in längliche Dreiecke schneiden.
- Schritt 2:** Für die Fülle die gekochten Eier grob hacken. Das Corned Deer in der Dose mit einer Gabel zerdrücken und mit den Eiern und dem Olivenöl vermischen.
- Schritt 3:** Den Blätterteig mit dem verquirlten Ei bestreichen.
- Schritt 4:** Auf die breitere Seite der Blätterteig-Dreiecke je einen Esslöffel der Fülle geben und die Dreiecke zur Spitze hin einrollen.
- Schritt 5:** Die gerollten Kipferl dann nochmal in Form biegen und erneut mit Ei bestreichen und mit den Pinienkernen bestreuen.
- Schritt 6:** Bei 200° für ca. 20 Minuten knusprig backen.

Zubereitung Kräuterschaumsuppe:

- Schritt 1:** Die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, das Mehl dazugeben und kurz mitrösten.
- Schritt 2:** Mit dem Gemüse- oder Hühnerfond abgießen und für 10 Minuten kochen.
- Schritt 3:** Die Kräuter waschen und grob schneiden. (Den Schnittlauch für die Dekoration beiseite legen)
- Schritt 4:** Die Suppe etwas überkühlen und mit den gehackten Kräutern ganz fein aufmixen.
- Schritt 5:** Obers zur Suppe geben, und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Schritt 6:** Zum Anrichten die Kräuterschaumsuppe mit dem feingeschnittenen Schnittlauch bestreuen und mit den lauwarmen Kipferln servieren.