



Brauerei Hirt GmbH • Seppenbauer
9361 St. Salvator • Marktplatz 6
Tel: +43(0)4268/ 20 100
Fax: +43(0)4268/ 20 100-20
info@seppenbauer.eu
www.seppenbauer.eu

Name: „Einkochen statt Wahlkämpfen“
Hr. Holub
Datum: 29. Jänner 2013
Personenanzahl: 4 Personen

Menüvorschlag

Sellerie-Birnen-Suppe – die mild fruchtige Suppe passt ideal zur Winterzeit

Zutaten:

300 g	Sellerie
2 Stk.	Birnen
750 g	Gemüsefond
200 g	Sahne
	Salz, Pfeffer
2 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel geschält, grob gewürfelt
200 g	Birnensaft naturtrüb
2 Stk.	Kartoffeln mehlig, gewürfelt

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Den in Würfel geschnittenen Sellerie und die mehligten Kartoffeln, die geschälten und entkernten Birnen dazugeben, kurz mitdünsten. Dann mit Gemüsefond aufgießen und ca. 30 Minuten weich kochen lassen. Suppe feinmixen, Sahne zugeben und abschmecken. Abschließend durch ein feines Sieb seihen.



Brauerei Hirt GmbH • Seppenbauer
9361 St. Salvator • Marktplatz 6
Tel: +43(0)4268/ 20 100
Fax: +43(0)4268/ 20 100-20
info@seppenbauer.eu
www.seppenbauer.eu

Heringsalat

Zutaten:

100 g	Räucherhering
100 g	Bismarckhering (Russen)
50 g	Matjesfilet
200 g	Erdäpfel gekocht
50 g	Karotten gekocht
1 Stk.	Apfel
100 g	Essiggurken
100 g	weiße Bohnen gekocht
30 g	Erbsen
150 g	Mayonnaise
100 g	Sauerrahm
80 g	Zwiebel aus der Heringsmarinade
	Salz, Pfeffer, Senf, etwas Zitronensaft

Für die Garnitur:

gekochte Eier
Vogel Salat
Kapern
Räucherlachs
evtl. gekochte Linsen

Zubereitung:

Die gekochten Erdäpfel und Karotten, den Apfel und die Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Die Heringe (Bismarck, Matjes und Räucherhering) nach Notwendigkeit entgräten und in größere Würfel schneiden.

Die Mayonnaise mit Sauerrahm etwas Salz, Senf und Pfeffer würzen, Zitronensaft dazugeben, marinierte Zwiebel fein schneiden und ebenso dazugeben, gut verrühren und mit allen geschnittenen Zutaten sowie den Bohnen und Erbsen vermengen.

Einige Stunden ziehen lassen!
