

# MÜHLVIERTLER RAHMSUPPE MIT BLUNZNBUCHEL

4-6 Personen

## BUCHTEL

550g Mehl  
260ml Milch  
21g Germ  
40g Zucker  
5g Salz  
90 Butter  
4 Dotter  
1 Ei  
200g flüssige Butter zum ausformen

## FÜLLE

1 Esl Schweineschmalz  
½ kleine Zwiebel gewürfelt  
1 Stück Knoblauchzehe gewürfelt  
1 Esl Petersilie gehackt  
150g Blutwurst gewürfelt  
Salz

## MÜHLVIERTLER RAHMSUPPE

300ml Wasser  
300ml Obers  
300ml Rindsuppe oder Selchsuppe  
2 Tl Kümmel  
3 Esl Mehl  
3 Esl Sauerrahm  
Salz, Pfeffer



## BUCHTEL.

Zucker, Salz & Butter in lauwarmen Milch auflösen. Germ, Dotter & Ei einmischen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig kneten. Germteig mit Frischhaltefolie abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen. Teig einen Zentimeter dick ausrollen und in ca. 5 Zentimeter große Kreiße ausstechen. Teigscheiben mit den Blunzenkugeln belegen und zu Buchteln formen. Jede Buchtel durch die flüssige Butter ziehen und sehr locker in eine feuerfeste Form schichten.

## FÜLLE.

Zwiebel & Knoblauch in Schmalz, ohne Farbe, anschwitzen & mit der Petersilie unter die Blutwurst mischen. Masse kräftig mit Salz abschmecken. Blunzenfülle in 2 Zentimeter dicke Kugeln ausformen & einfrieren.

## RAHMSUPPE:

Wasser, Ober & Suppe mit Kümmel aufkochen, Mehl mit Sauerrahm verrühren & und die Suppe rühren. Suppe 10 Minuten köcheln lassen & mit Salz/Pfeffer abschmecken.

## 3 HEISSE PROFI-TIPPS:

- Buchtel-Fülle bewusst sehr kräftig abschmecken (Germteig mildert!)
- Blunzenbuchteln lassen sich nach dem Backen perfekt einfrieren und vielfältig verwenden, zB als Zwischengang mit Speckkrautsalat
- Vegetarische Alternativ - Buchtel Fülle: Geröstete Schwarzbrotwürfel (auch klassisch im Mühlviertel); Suppe: Suppe mit Gemüsefond ersetzen

**BERGERGUT**