

**LOI
SIU
M**

WINE
SPA
RESORTS

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LOISIUM

RECIPE

collection

Radieschensuppe mit Bärlauchknödel

Zutaten Suppe

500g Radieschen
1/2l Hühnerfond
250g Crème Fraîche
1 EL Limettensaft

1 EL Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

Zutaten Knödel

2 Bund Bärlauch
100g Topfen
50g Grieß
1 Dotter

Rezept von
**Küchenchef
EMANUEL**

So wird's gemacht

Für die Suppe, die Radieschen grob hobeln und in Butter anschwitzen. Danach mit dem Hühnerfond aufgießen, Limettensaft hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Crème Fraîche unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Knödel den Bärlauch klein schneiden, mit Topfen, Grieß und Dotter mischen und alles glatt rühren. Kurz rasten lassen, anschließend Knödel formen und in kochendem Salzwasser leicht köcheln lassen. Dann eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen. **TIPP: Papayakerne einstreuen!**

Noch mehr Rezepte, Ideen und spannende Beiträge auf:

www.loisium.com/stories

#Teilen

Schon probiert? Fotografieren und auf Facebook mit uns teilen mit dem Hashtag **#loisiumrecipe**

Hier ist noch
Platz für Notizen