



suppe

Region ST. ANNA AM AIGEN | KAPFENSTEIN | FRUTTEN-GIEßELSDORF

„Zieh den Hut vorm Holler“, mahnten die Alten, um seine Gesundheit wissend. Der Holunder ist ein besonderes Gewächs. Es wird in der Region rund um **St. Anna** neben dem Wein bevorzugt angebaut. Hollerblüte wie reife Beere sind kulinarisch einzigartig. Die „Holler Vulkan“-Bauern veredeln die Beere zum außergewöhnlichen Vitalgetränk. Besuchenswert ist die Region aber nicht nur wegen des Hollers, die Gesamtsteirische Vinothek und die zahlreichen Weingüter und Buschenschänken sind ebenso eine Reise wert.



St. Anna am Aigen

Holunderschaumsuppe

mit gebackener Hollerblüte





HOLLER VULKAN Gemeinschaft
www.hollervulkan.at

4 Personen
Kochzeit: 35 min

Zutaten

Zubereitung

Holunderblüten morgens pflücken, da sie dann am meisten Geschmack haben. Die Holunderblüten am Vortag in kalten Geflügelfond geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen und geschälte, geviertelte Kartoffeln dazugeben. Kurz durchrösten und mit Weißwein ablöschen, einreduzieren. Mit dem Holunderblüten-Geflügelfond aufgießen und die Hälfte einkochen. Obers und Crème fraîche begeben. Mit Holunderblütenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig für gebackene Hollerblüte: Aus allen Zutaten einen Palatschinkenteig machen. Die Hollerblüten eintauchen, gut abtropfen und in Fett knusprig herausbacken.

Pammer`s Empfehlung: „Holunderblütensirup als süßliches Aroma verwenden. Als Aperitif würde ich einen ‚Holler Vulkan‘ vorschlagen.“

Suppe:

30 Stk. frische Holunderblüten
1 l Geflügelfond
30 g Butter
1/8 l Weißwein
30 g Zwiebel (fein geschnitten)
2 Stk. mittlere Erdäpfel (roh, geschält)
1/4 l Schlagobers
1/8 l Crème fraîche
2 EL Holunderblütenöl
Salz, Pfeffer

Teig für gebackene Hollerblüte:

1/8 l Milch, 1 Ei
100 g Mehl (glatt)
(Pammer`s Tipp: www.schafler-muehle.at)
Zucker, Salz
Öl zum Herausbacken



Tipp:

Nehmen Sie einen Schluck **Holler Vulkan**: Ein natürliches Vitalgetränk, das die Abwehrkräfte unterstützt.
www.hollervulkan.at