

Aufgetischt - Das Mühlviertler Hochland

**Mühlviertler Rahmsuppe
mit Blunzenbuchteln**

Von Thomas Hofer/Koch „Bergergut“

für 2 PERSONEN

BLUNZENKUGELN

½ kleine Zwiebel (würfelig geschnitten),
1 Knoblauchzehe (würfelig geschnitten),
1 EL Schweineschmalz,
1 EL gehackte Petersilie,
150 g Blutwurst (würfelig geschnitten),
Salz,
Senf,
1/8 l Rotwein,
1/2 l Jus oder Rindsuppe,
Kartoffelstärke,

BUCHTELN

40 g Zucker,
5 g Salz,
90 g Butter,
280 g Milch,
21 g Germ,
4 Dotter,
1 Ei,
550 g Mehl

MÜHLVIERTLER RAHMSUMME

Für die Fülle Zwiebel und Knoblauch in Schmalz ohne Farbe anschwitzen und mit der Petersilie unter die Blutwurst mischen. Masse kräftig salzen. Blunzenfülle in 2 cm dicke Kugeln ausformen und einfrieren.

Für die Buchteln Zucker, Salz und Butter in lauwarmer Milch auflösen. Germ, Dotter und Ei einmischen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig kneten. Germteig mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Min. gehen lassen. Teig 1 cm dick

ausrollen und in ca. 5 cm große Kreise 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. Danach abgedeckt 20 Min. gehen lassen. Bei 160° C 25-30 Min. im vorgeheizten Rohr backen.

Für die Mühlviertler Rahmsuppe Milch, Obers und Suppe mit Kümmel aufkochen, Mehl mit Sauerrahm verrühren, in die Suppe rühren, 10 Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.