

Regional.  
Saisonal.  
Frisch.



Mit Henning Buchmann und dem  
Brüner Bauernmarkt durch das Jahr.



Foto: Pia Buchmann

## Februar / März: Stielmus Suppe

### Zutaten für 4 Personen:

*500 g Stielmus*

*2 mittlere Kartoffeln*

*2 kleine Zwiebeln*

*1 Knoblauchzehe*

*1 Liter Gemüsebrühe*

*200 ml Weißwein, trocken*

### Zubereitung:

Den Stielmus kleinschneiden und waschen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

Die Kartoffeln schälen und kleinschneiden.

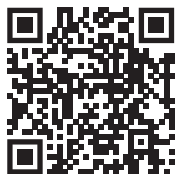
Nun die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Hitze im Topf anschwitzen, die Kartoffeln und die Hälfte des Stielmusses hinzugeben, alles anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Die Flüssigkeit fast verkochen lassen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Ca. 20 Minuten weich köcheln lassen und dann in einem Standmixer fein pürieren, dabei den restlichen Stielmus nach und nach zugeben.

Mit Salz abschmecken.

Bei Bedarf passieren oder mit etwas Sahne verfeinern.



[www.bruener-bauernmarkt.de](http://www.bruener-bauernmarkt.de)  
[www.henningbuchmann.de](http://www.henningbuchmann.de)