Weinschaumsuppe mit Lauch und Sellerie

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: 8.02.2023

Creation: Ruedi Wegmann

Rezept nach gute Küche.ch

Zutaten:

700 ml Gemüsebouillon 10 g Butter 2 Stk Knoblauchzehen 150 g Lauch 100 g Sellerie 1 EL Mehl Pfeffer weiss Salz 250 ml Vollrahm 300 ml Weisswein 4 Sch. Toastbrot 1 Bd Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.

Toastbrot würfeln und mit wenig Butter knusprig braten. Schnittlauch fein hacken.

Den weissen Teil des Lauches und den Sellerie waschen, rüsten und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und pressen.

Alles zusammen in einer Pfanne in der Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, kurz weiter dünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Gemüsebouillon hinzufügen. 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln.

Suppe fein pürieren. Durch Sieb streichen. Geschlagenen Rahm unterheben, abschmecken, sofort in Tellern anrichten, Croûtons darüber streuen und mit Schnittlauch garnieren.

1/1