

Weisswein Suppe



1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotten, Knoblauch und Kräuter andämpfen, mit dem Wein ablöschen und während 10 Minuten köcheln lassen.
2. Bouillon dazu giessen, Gewürze dazugeben und weitere 30 Minuten leicht köcheln lassen (auf 3/4 reduzieren) und passieren.
3. Rahm dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schwingbesen aufschäumen.
4. Feine Roggenbrot Croutons oder Trockenfleisch als Suppen-Einlage dazu servieren.

Zutaten für 4 Personen

1 EL Butter
2 Schalotten, in Scheiben
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
3 Zweige Thymian
1 Nelke
4 weisse Pfefferkörner
4 dl Epesses
4 dl frische Gemüsebouillon
4 dl Rahm
Muskatnuss und wenig Zimt zum Abschmecken