

„Suppenkasper“ nein meine Suppe ess ich nicht Kräutersuppe mit Sauerrahm und Knäckebrot

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 Stk. Zwiebeln (klein)
140 ml Weißwein
1000 ml Gemüsesuppe
500 g Sauerrahm
200 g Kräuter (gehackt)
Petersilie
Kresse
Majoran
1 Pkg. Gartenkresse
8 Scheiben Knäckebrot
Salz
Pfeffer
Muskat
Butter
Mehl



Zubereitung:

Zwiebel schälen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Wein und Suppe zugießen und aufkochen. 200 g vom Rahm mit 1 EL Mehl verquirlen und einrühren. Suppe ca. 8 Minuten köcheln; dabei öfter umrühren.

Kräuterblättchen abzupfen, grob hacken und in die Suppe rühren. Suppe pürieren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Garnitur Kresse Blättchen von den Stielen schneiden. Suppe anrichten, mit übrigem Rahm und Kresse garnieren und mit dem Knäckebrot servieren.

Weinempfehlung:

Weisswein

Kochabend:

5. Dez, 2018 / Jürgen H.