

Schaffhauser Rieslingsuppe

Schaffhauser Rieslingsuppe

für 4 Personen

Zutaten

60g Sellerieknollen
60g Lauch
60g Zwiebeln
40g Butter
50g Weissmehl
1.2l Hühnerbouillon oder Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer
3dl Riesling-Silvaner (Weisswein)
2dl Rahm
Schnittlauch

1. Sellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln fein hacken und zusammen in der heissen Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben und gut einrühren.
2. Mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Suppe mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen. Wein und Rahm beifügen und leicht einkochen lassen.
4. In Tellern verteilen und mit etwas geschlagenem Rahm und wenig Schnittlauch garnieren.

Quelle: Pärke Schweiz, www.parks.swiss

Autorin: Barbara Vögeli aus dem Kochbuch «Schaffhauser Landfrauen kochen»