

Schaffhauser Riesling-Silvaner-Schaumsuppe aus dem Naturpark Schaffhausen

Vorspeise



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

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

Zubereitung

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

Autorin

Barbara Vögeli
aus dem Kochbuch «Schaffhauser Landfrauen kochen»

Tipps

- Mit Blätterteiggebäck servieren.