

Frühlingszwiebelsüppchen mit gräuchter Entenbrust

Frühlingszwiebelsüppchen mit gräuchter Entenbrust

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [17.4.2019](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 4 Personen:

40 g Entenbrust
1 Bund Frühlingszwiebeln
20 g Butter
20 g Schalotten, gehackt
1 Knoblauchzehe
1 l Gemüsebouillon
20 g Ingwer
wenig geschlagener Rahm

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch fein hacken und in Butter dünsten.
Fein geschnittene Frühlingszwiebeln und geriebenen Ingwer beigeben und mitdünsten.
Rahm dazugeben.
Mit Bouillon aufgiessen, köcheln lassen. Mit Stabmixer pürieren, Rahm beigeben und abschmecken.

Geräuchte Entenbrust in Würfel schneiden und im Suppenteller verteilen.
Mit heißer Suppe aufgiessen.

René Frei, Küchenchef Rehaklinik Bellikon
Saisonale Genüsse mit Wirkung