

Weinschaumsuppe mit Lauch und Sellerie

Weinschaumsuppe mit Lauch und Sellerie

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [8.02.2023](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept nach gute Küche.ch

Zutaten:

700 ml Gemüsebouillon
10 g Butter
2 Stk Knoblauchzehen
150 g Lauch
100 g Sellerie
1 EL Mehl
Pfeffer weiss
Salz
250 ml Vollrahm
300 ml Weisswein
4 Sch. Toastbrot
1 Bd Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.

Toastbrot würfeln und mit wenig Butter knusprig braten. Schnittlauch fein hacken.

Den weissen Teil des Lauches und den Sellerie waschen, rüsten und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und pressen.

Alles zusammen in einer Pfanne in der Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, kurz weiter dünsten und mit dem Weisswein ablöschen.

Gemüsebouillon hinzufügen. 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln.

Suppe fein pürieren. Durch Sieb streichen. Geschlagenen Rahm unterheben, abschmecken, sofort in Tellern anrichten, Croûtons darüber streuen und mit Schnittlauch garnieren.