

Weissweinsuppe

Zutaten für 2 Personen als Vorspeise

1 Zwiebel
1 kleine Kartoffel
1 EL Bratbutter
1 EL Mehl
3 dl Bouillon
1,5 dl Weisswein (z.B. Riesling-Silvaner)
0,5 dl Rahm
wenig Salz und Pfeffer
ein paar Toaststerne als Dekoration

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Kartoffel schälen und klein würfeln.

Bratbutter erhitzen. Zwiebel darin 5 Minuten andämpfen. Kartoffelwürfel dazugeben, 2 Minuten mitdämpfen. Mit Mehl bestäuben und gut mischen.

Bouillon und 1 dl Weisswein dazugießen und aufkochen. Zugedeckt auf kleinem Feuer 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Pfanne vom Herd nehmen. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Rahm und 0,5 dl Weisswein dazugeben und aufkochen. Nicht zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

