MEISTER KÜCHEN

Lieblingsrezept Sonja

Rieslingschaumsuppe

Zutaten

100 g	Zwiebeln, geschält und klein geschnitten
40 g	Sellerie, geschält und klein geschnitten
30 g	Fenchel, klein geschnitten
30 g	Gelbe Karotten, geschält und klein geschnitten
40 g	Lauch, klein geschnitten
20 g	Kochbutter
300 g	Löhninger Riesling x Sylvaner
20 g	Risottoreis (roh)
350 g	Gemüsebouillon
350 g	Halbrahm

Zubereitung

1. Gemüse in Butter andämpfen

2. Mit Weisswein ablöschen und reduzieren

3. Bouillon und Halbrahm dazu giessen, Risottoreis dazugeben, leicht köcheln lassen, bis das Gemüse und der Reis weich sind.

4. Mixen, passieren, abschmecken

5. Vor dem Servieren etwas Riesling dazugeben und kurz schaumig mixen

Nach Belieben kann die Suppe mit etwas Rahm oder Croûtons serviert werden.

Ergibt ca. 1 l Suppe