

Kleinwanger Schumwy Süsspchen vegetarisch oder Variante mit Rauchlachs

Zutaten für 4 Personen

- Eine kleine Zwiebel
- Eine halbe Knollensellerie
- Eine Stange Bleichlauch
- Ein anständiges Rüebli
- 20 g Butter
- Ein gehäufter Teelöffel Mehl
- 8 dl Gemüsebouillon
- Zum Anrichten: 4 Zweige Kerbel oder Dill oder Peterli
- Ein und einhalber Deziliter Rahm
- 1-2 dl Kleinwanger Schumwy
- Variante mit 80 g Rauchlachs

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und hacken, Bleichlauch waschen und dünne Ringe schneiden, Sellerie und Rüebli schälen und fein würfeln.

In einer rechten Pfanne Butter erhitzen, Zwiebel und alle Gemüse darin andünsten. Das Mehl mit einem Dezi Bouillon verrühren und zusammen mit dem restlichen Bouillon zum Gemüse geben. Die Suppe zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Zwischenzeitlich ein Glas Schumwy beproben und die Anrichtkräuter zurechtzupfen, schneiden, hacken. Den Rahm steif schlagen.

Variante mit Lachs: Diesen in dünne Streifen schneiden

Die gekochte Suppe samt dem Gemüse mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den grossen Teil des geschlagenen Rahmes unter die Suppe ziehen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den Kleinwanger Schumwy dazugiessen und nochmals knapp eine Minute kochen. Dann die Suppe in tiefen Tellern anrichten mit dem restlichen Schlagrahm als Häubchen und den Dekokräuter anrichten. Als Variante zusätzlich mit Rauchlachsstreifen garnieren.

En guet und Prost - Rebbau Gebrüder Ottiger

Klein & wanger
fein