



Klein & fein wanger

Luzerner Weine aus dem Seetal - AOC Luzern

Riesling Silvaner Suppe

Zutaten

- 60 g Sellerieknolle, geputzt und gewürfelt
- 60 g Lauch, geputzt und gewürfelt
- 60 g Zwiebeln, geschält und gewürfelt
- 40 g Butter
- 50 g Weissmehl
- 1,2 l Hühnerbouillon
- Salz, Pfeffer
- 3 dl Weisswein (Kleinwanger Riesling Silvaner)
- 2 dl Vollrahm
- frische Blüten, z.B. Kornblumen, Ringelblumen, für die Garnitur
- etwas geschlagenen Rahm, für die Garnitur

Zubereitung

Für die Suppe Butter in einer Pfanne schmelzen und die Sellerie-, Lauch- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, einrühren und mit Bouillon ablöschen. Alles aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann vom Feuer nehmen und ein paar Stunden ziehen lassen. Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Wein und Rahm dazugeben und nochmals leicht einkochen lassen.

Anrichten

Mit dem Pürierstab aufschäumen. In hübsche Teller anrichten, mit einem Tupfer geschlagenem Rahm und den Blüten ausgarnieren.

Rebbau Gebrüder Ottiger
Willy Ottiger – Ottenrüti 5 – 6023 Rothenburg
Jo Ottiger – Blankstrasse 12 – 60 43 Adligenswil