Monschauer Senfsuppe

Zutaten:
2 EL Butter
1 Zwiebel
60 g (ca. 4 EL) Weizenmehl
0,3 ml Riesling
500 ml Geflügelbrühe
500 ml Schlagsahne
2 Äpfel (am besten Elstar)
2-3 EL scharfer (Monschauer) Senf
2 EL Rohrzucker
Pfeffer, Salz
1/2 Zitrone (Saft davon)
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:
Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Butter anschwitzen. Dann das Mehl dazugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit dem Riesling ablöschen und köcheln lassen. Äpfel schälen, entkernen, und klein würfeln, zur Suppe geben und fünf Minuten mitkochen. Dann die Suppe mit der Geflügelbrühe und Sahne angießen, den Senf dazugeben und noch mal kurz kochen lassen. Die Suppe mit Salz, weißem Pfeffer, dem Zucker und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und dann mit dem Mixstab pürieren. Mit Schnittlauchröllchen servieren

Hinweis: Die Suppe darf mit dem Senf nicht zu sehr kochen dann Flockt Sie aus.
Ursprünglich stammt das Rezept von Bijörn Freitag

Suppe:
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/suppe:monschauer_senfsuppe?rev=1483979444

Last update: **25.03.2022 18:16**