



Badische Mostsuppe

Zutaten:

40 g Butter
40 g Mehl
30 g Schalotten
10 g Sellerie
30 g Lauch weiß
0,3 l Brühe
0,3 l Most
0,3 l Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
Kümmel

Zubereitung:

- Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und das kleingeschnittene Gemüse in der Butter anschwitzen aber keine Farbe nehmen lassen.
- Das Mehl dazu geben und mit dem Ansatz verrühren.
- Farblos weiter anschwitzen, Brühe, Most und Sahne dazugeben und alles miteinander zum Kochen bringen.
- Alles durchkochen lassen (ca. 10 min) bis die Suppe eine schöne Konsistenz hat.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gemahlenem Kümmel würzen.
- Mit einem Mixer alles pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
- Feine Gemüsewürfel eignen sich perfekt als Einlage. Auch perfekt dazu passt Weißbrot, angeschwitzt mit frischer Butter und gewürzt mit wenig Zimt.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★