

## Zimmermann´s Lauchsuppe

Lauch waschen und kleinschneiden. In kochendes Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Lauch zugeben und mitdünsten. Mit Zimmermann´s Weißburgunder ablöschen und kurz miteinkochen. Dann mit der Gemüsebrühe auffüllen. Zum Kochen bringen, Sahne hinzufügen und mixen. Durch ein Sieb passieren, dabei den Lauch mit der Kelle ordentlich „ausquetschen“. Die passierte Suppe nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und eventuell mit etwas heller Roux oder Buerre Manie binden.

### Rezept für 5 Liter

6 Stangen Lauch  
1,5 Liter Gemüsebrühe  
3 Liter Sahne  
Butter  
Muskat  
Salz und Pfeffer  
½ Zwiebel gewürfelt  
150 ml Zimmermann´s Weißburgunder





## LEIDENSCHAFT LEBEN TRADITIONEN PFLEGEN GUTEN WEIN GENIESSEN

Nach dieser Philosophie und mit viel Liebe betreiben wir unser familiär geführtes Weingut im Wein- und Erholungsort Schliengen im Markgräflerland / Baden „Auf dem Schliengener Berg“, direkt an der B3 zwischen Schliengen und Hertingen. Hier können Sie nicht nur Ihren Gaumen mit unseren eigenen exzellenten Weinen und feinem Essen in unserer Weinschenke verwöhnen, sondern zudem einen herrlichen Weitblick genießen. Im Westen die fruchtbare Rheinebene, östlich der Schwarzwald mit unserem Hausberg, dem 1165 Meter hohen Blauen. Im Süden reichen die hügeligen Weinberge bis Basel und Sie haben die Sicht auf die weiße Alpenkette der Schweiz sowie ins benachbarte Elsass und die Vogesen.



**Strom**



**Gas**



**Energielösungen**

