

Gutedelsuppe

Zutaten für 4 Personen

50 g	Butter
100 g	Schalotten gewürfelt
40 g	Mehl
300 ml	Gutedel
500 ml	Kalbsfond
250 ml	Sahne
etwas	Lorbeerblatt, Nelke
etwas	Salz, Pfeffer
etwas	Zitronensaft
etwas	Waldhonig, Muskatnuss

Zubereitung:
Butter im Topf zerlassen, die Schalottenwürfel darin glasig andünsten und mit Mehl bestreuen. Den Gutedel und den Kalbsfond auffüllen und gut durchrühren. Gewürze (außer Muskatnuss) und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und 5 Minuten kochen lassen. Danach mit Sahne, Waldhonig und Muskatnuss verfeinern. Abschließend in Suppenteller füllen und je nach Geschmack mit Croutons und Kräutern der Saison garnieren.

Passende Weine:

- ▶ Weißer Gutedel
Winzere Keller Auggener
Schäfer eG
- ▶ Spätburgunder
Weinhaus Büchlin
- ▶ Grauer Burgunder
Weingut & Weinstube Ernst

Ein Rezept von:

Café im Park
Kurhaus Bad Bellingen



NaturEnergie

von Energiedienst