

Welschschaumsuppe



Zutaten:

- 40g Butter
- 30g Mehl glatt
- Weißweinreduktion aus 1/4l Welschriesling vom Weinhof Hirschbuechler
- 1/4l Obers
- 1/2l Boullion
- Salz, Pfeffer

So geht's:

Butter aufschäumen lassen, das Mehl dazu kurz mitschwitzen lassen und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren und mit Boullion und Weißweinreduktion kochen lassen. Obers hinzufügen und nochmals kochen lassen. Abschmecken und zum Grande Finale mit dem Stabmixer aufschäumen.

Guten Appetit!!