

Weisswein-Suppe



Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4

Weisswein-Suppe mit Rahm und einem Hauch Limette, cremig und ausgewogen im Geschmack.

Weisswein-Suppe

2 EL Butter
 2 Zwiebeln, fein gehackt
 150 ml Weisswein
 600 ml Gemüsebouillon
 70 g Butter, in Würfeln
 140 ml Rahm
 1 Limette, etwas Saft
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Weisswein-Suppe

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln ca. 5 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze glasig dünsten. Weisswein dazugießen, nur kurz etwas einköcheln lassen. Gemüsebouillon dazugießen, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, mit einem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb giessen. Suppe nochmals aufkochen, Butterwürfel nach und nach mit dem Pürierstab daruntermixen. Rahm steif schlagen. Suppe nach Belieben mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Schlagrahm anrichten.



Tipps

Nach Belieben im letzten Schritt nochmals etwas Weisswein oder Prosecco begeben.

