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 beigeben.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.03.2026