

# 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 dazugliessen, nur kurz etwas einköcheln lassen. Gemüsebouillon dazugliessen, 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 20.05.2026

