

# Riesling-Suppe

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

2 Stangen Lauch  
½ Sellerieknolle  
1 L Brühe  
(für Vegetarier Gemüsebrühe  
verwenden)  
½ L halbtrockener Riesling  
1 Becher süße Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Schnittlauchröllchen

## EIN REZEPT VON:

Margarete Mucke

AUS:

Eltville

## TIPPS:

## SO GEHT'S:

Lauch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, waschen; Sellerie grob würfeln.

Beides in der Brühe ca. 20 min kochen; dann fein passieren.

Den Riesling zugeben und aufkochen lassen.

Anschließend die Sahne zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Servieren mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

**Hinweis:** Riesling brilliert durch seine feine Säure.

Dennoch: zur Suppe keinen säurebetonten Riesling nehmen.

Vor der Zugabe der Sahne die Suppe gut durch kochen.

Der Grund: der Alkohol muss verdampft sein, da sonst die Sahne gerinnt.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.