Gemüsesuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

4 Personen



Zutaten

700 G	Gemüse
1	Zwiebel
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
700 ML	Wasser
250 ML	Weißwein
125 ML	Schlagobers nach Belieben
1 TL	Suppenwürze
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden.
2. Gemüse in kleine Stücke schneiden.
3. Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen.
4. Gemüse dazugeben und anrösten, gut umrühren,
   das Gemüse soll nicht braun werden.
5. Anschließend mit Mehl stauben und mit der Suppe und Wein ablöschen.
6. Das Gemüse gar kochen lassen .
7. Schlagobers einrühren und mit dem Pürierstab pürieren.
8. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken.
9. Die Suppe nach Belieben dekorieren und servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN