



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Brunnenkressesüppchen

ZUTATEN

2 Bund Brunnenkresse

100 g Weißwein

400 g Gemüsebrühe

400 g Sahne

1 Zwiebel

100 g Sellerie

1 Kartoffel, mehligkochend

1 kleine Karotte

Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitrone, Butter, Knoblauch

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, Kartoffel, Sellerie und die Karotte schälen. Die Zwiebel, die Hälfte vom Sellerie und die Kartoffel in gröbere Würfel schneiden und in etwas Butter in einem Topf anschwitzen und dann mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein auf die Hälfte eingekocht ist geben wir den Fond dazu.

Diesen lassen wir auch wieder auf die Hälfte einkochen und dann erst geben wir die Sahne dazu. Aufkochen lassen und dann wird alles ordentlich püriert. Erst ganz zum Schluss werden die Blätter von der Brunnenkresse und ein bisschen Butter reingemixt. Wer mag kann die Suppe noch durch ein Sieb geben. Alles gut mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einen Spritzer Zitrone abschmecken und fertig ist das gute Stück.

Gemüseeinlage

Das restliche Gemüse klein schneiden und in etwas Butter leicht anschwitzen und bei kleiner Temperatur schön weich garen.

Anrichten

Das Gemüse in einen Suppenteller geben und die heiße Suppe mit Hilfe eines Stabmixers aufschäumen und darüber geben.



hr1-DOLCE VITA

Tolle Suppe, die einfach so erfrischend und leicht ist. Super Vorspeise oder auch als Zwischengang zu servieren. Man kann die Suppe durch ein bisschen Fisch, Garnelen oder Geflügel aufwerten.