



hr1-DOLCE VITA

Elke Ernst, hr1-Hörerin
Rieslingsuppe

ZUTATEN für 6 Portionen:

100 g Zwiebeln, halbiert
100 g Porree in Stücken
100 g Kartoffeln in Stücken
20 g Butter
200 ml Wasser
1 Würfel Hühnerbrühe
200 g Weißwein Riesling, trocken
330 ml Milch
200 ml Sahne
Gewürze je nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Porree und Kartoffeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern. Butter dazugeben und 4 Min./ Varoma/ Stufe 3 dünsten. Wasser, Brühwürfel und Wein hinzufügen und 11 Min./ 100 Grad/ Stufe 2 kochen.

20 Sek./ Stufe 10 pürieren.

Zum Schluss Milch und Sahne dazugeben und 2 Min./ 100 Grad/ Stufe 3 erhitzen. Nach Geschmack würzen und warm servieren.