

Zürcher Riesling x Sylvaner-Suppe

Brigitte Leuthold, Uerzlikon

Zutaten

20 g Bratbutter

20 g Mehl

2 dl Riesling x Sylvaner

8 dl Rindsbouillon

1 El Creme fraîche

½ bis 1 dl Vollrahm

Schnittlauch, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



Zubereitung Bratbutter schmelzen, Mehl bei kleiner Hitze darin dünsten. Mit Riesling x Sylvaner ablöschen und mit Rindsbouillon aufgiessen. Die Suppe eine halbe Stunde köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Creme fraîche und Rahm zugeben, Suppe erneut erhitzen. Nach Belieben nochmals zwei Esslöffel Riesling x Sylvaner beifügen. Suppe mit viel Schnittlauch bestreuen und servieren.



ZH Zürcher Landfrauenvereinigung

Theres Weber, Holländerstrasse 71

8707 Uetikon am See, Fon: 044 920 09 05

Mail: t.f.weber@pop.agri.ch