

Schaffhauser Riesling-Silvanersuppe

Für 4 Personen

10-20g Butter	auf mittlerer Stufe schmelzen
½ Zwiebel	hacken
1 kleiner Lauchstängel	längs halbieren, waschen, in kleine Ringe schneiden
2 mittlere, mehligkochende Kartoffeln	rüsten, in kleine Würfel schneiden
½ KL Salz	alles zur Butter geben würzen, auf mittlerer Stufe zugedeckt weich dämpfen
1dl Riesling-Silvaner	ablöschen, etwas einköcheln lassen
5dl Wasser	
1KL Bouillon	zugeben, aufkochen, Suppe pürieren
½ dl Riesling-Silvaner	
1dl Vollrahm	
Kräutersalz, Pfeffer, wenig Muskatnuss	Suppe abschmecken

Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit geschlagenem Rahm und Schnittlauch garnieren.

Rezept von Andrea Schwyn

www.boe-verein.ch