

Klostergeist - Súppli

4-Personen

Zutaten:

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 40 | - | gr. Zwiebeln |
| 30 | - | gr. weissen Lauch |
| 25 | - | gr. Knollensellerie |
| 30 | - | gr. Sonnenblumenoel |
| 350 | - | ml Weisswein |
| 6 | - | dl. Gemüsebouillon |
| 20 | - | gr. Mehl |
| 1 | - | dl Rahm |
| etwas | - | Salz |
| etwas | - | Pfeffer aus der Mühle |
| etwas | - | Gartenkräuter |

Zubereitung:

Zwiebeln, den weissen Lauch und den Knollensellerie feinschneiden und im Sonnenblumenoel farblos andünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und mit 6-dl Gemüsebouillon aufgiessen.

Das Gemüse weich kochen und mit 20-gr. Mehl abbinden.

Weitere 20-Minuten köcheln lassen. Mixen – passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1-dl. Rahm schlagen. Die Suppe im Weckglas anrichten und mit einer Rahmhaube und Gartenkräutern dekorieren.