

# Sauerampfercreme

4-Personen

---

## Zutaten:

300	-	gr frische, junge Sauerampfer
50	-	gr Schinkenwürfelchen
Wenig	-	Olivenoel
½	-	Zwiebel gehackt
1	-	Knoblauchzehe, gescheibelt
1	-	Lauch
¼	-	Sellerieknolle
1	-	Karotte
1	-	Kartoffel
Wenig	-	Sherry
wenig	-	Weisswein
1	-	liter Hühnerbouillon
1	-	Lorbeerblatt
100	-	gr Mascarpone
etwas	-	Salz
etwas	-	Cayennepfeffer

## Zubereitung:

Die Sauerampferblätter zusammen mit den Schinkenwürfelchen im heissen Olivenoel dünsten.

Lauch, Sellerie, Karotte und Kartoffel rüsten, schälen und kleinschneiden. Zusammen mit dem Knoblauch und den Zwiebeln in die Pfanne geben und mitdünsten.

Mit dem Sherry und dem Weisswein ablöschen und mit der Hühnerbouillon auffüllen. Lorbeerblatt begeben und auf kleinem Feuer etwa 20-Minuten auf kleinem Feuer kochen.

Lorbeerblatt entfernen. Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Unter Beigabe des Mascarpone erneut aufkochen. Würzen nach Belieben.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten – Sofort servieren.

## Variante:

Wenig geschlagenen Rahm vor dem anrichten unter die Creme ziehen.  
Statt Schinkenwürfel können auch gebratene Scampis verwendet werden.