

Gerhardts Rezept des Monats

MOSTSÜPPE

ZUBEREITUNG

1. Gemüse in Butter hell anschwitzen, mit Mehl bestäuben und dann mit Geflügelbrühe, Wein und 250 ml Sahne auffüllen. Gewürze zugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen.
2. Weißbrotscheiben entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. Im heißen Butterschmalz goldbraun rösten und mit Zimt würzen, restliche Sahne steif schlagen.
3. Suppe durchsiehen und mit Muskat und Salz abschmecken.
4. In tiefe Teller geben, mit geschlagener Sahne und den Zimtkrusteln dekorieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 ml Weißwein (Spätlese)
500 ml Geflügelbrühe
350 ml Sahne
30 g Zwiebeln
30 g Weißes vom Lauch
30 g Sellerie
30 g Karotten
30 g Butter
180 g Mehl
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
1 EL Butterschmalz
4 Scheiben Weißbrot
Zucker
Muskat
Zimt
Salz

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Dieses feine Süppchen ist eine leckere Vorspeise. Der kräftige Weingeschmack braucht einen herzhaften Weißwein. Wir empfehlen unsere Frühlingsedition Bacchus trocken die vollmundig und kräftig schmeckt.

