

2-3 Pax

Cremesuppe(Grundsuppe) ca. 1/2 l

Zutaten

30 g	Zwiebel brunoise
20 g	Butter
20 g	glattes Mehl
3/4 l	Geflügelfond oder Gemüsefond
65 ml	Obers
10 g	Butter

Weiteres:

Salz
Zitronensaft

Arbeitsbeschreibung

1. Zwiebel brunoise schneiden
2. Butter zerlassen
3. Zwiebel glasig anschwitzen
4. Vom Herd wegstellen, Mehl unterrühren
5. Mit Geflügelfond aufgießen, mit Schneebesen gut durchrühren
6. Mind. 10 Minuten köcheln lassen damit sich der Mehlgeschmack verkocht
7. Abschmecken mit Salz, Muskat und Zitronensaft
8. Pürieren mit Stabmixer und mit feinem Spitzsieb passieren
9. Obers begeben und mit Butter montieren