

Zucchinicremesuppe ca. 1 L

Zutaten

30 g	Zwiebel Brunoise (ca. 1 gehäufte Esstabelle)
20 g	Butter
20 g	glattes Mehl
0,75 l	Geflügelfond
250 g	Zucchini
65 ml	Obers
10 g	Butter

Weiteres:

Salz
Zitronensaft



Arbeitsbeschreibung

1. Zwiebel brunoise schneiden.
2. Butter zerlassen.
3. Zwiebel glasig anschwitzen.
4. Zucchini paysanne geschnitten dazugeben und kurz glasig anschwitzen.
5. Vom Herd wegstellen, Mehl unterrühren.
6. Mit Geflügelfond aufgießen und mit Schneebesen gut durchrühren.
7. 10-15 Minuten köcheln lassen damit der Mehlgeschmack verkocht und die Zucchini weich werden.
8. Abschmecken mit Salz, Muskatnuss und Zitronensaft.
9. Pürieren mit Stabmixer und mit feinem Spitzsieb passieren.
10. Obers begeben und mit Butter montieren.

Hinweis

- **Butter und Mehl:** sind das Bindemittel (Roux blanc)
- **Alle Suppen** die beim Verzehr eine **grüne Farbe** haben sollte man immer erst kurz vor dem Servieren zubereiten.
- Sollte die Suppe **zu dick** werden, mit etwas Fond verdünnen.
- Sollte die Suppe **zu dünn** sein, mit Beurre manie, Mehlmachtl oder angerührtem Maizena nachbinden.