

Kräutercremesuppe mit Fleurons

Zutaten

60 g	Zwiebel brunoise
30 g	Butter
30 g	glattes Mehl
1 l	fertiger Gemüse –oder Geflügelfond
1 Zweig	Thymian und Rosmarin
1/16 l	Obers
10 g	kalte Butter
Blanchierte	Blattpetersilie

Weiteres:

Salz
Muskatnuss
Zitronensaft
Cayenne Pfeffer



Arbeitsbeschreibung

1. Zwiebel in brunoise schneiden, Butter in der Stielkasserole zerlassen und aufschäumen lassen, Zwiebel darin glasig anschwitzen.
2. Vom Herd wegstellen, das Mehl untermischen und abkühlen lassen. Mit heißem Fond aufgießen und wieder auf den Herd stellen, gut mit dem Schneebesen verrühren und Thymian und Rosmarin dazu geben.
3. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack auskocht.
4. Mit Gewürzen und Zitronensaft würzen, mit Petersilie, Butter und dem Obers aufmixen und durch ein feines Sieb abpassieren.
5. Abschmecken.

Fleurons:

1. Blätterteig 4 mm dünn ausrollen, mit Eidotter bestreichen und mit einer Gabel ein Muster ziehen.
2. Im Kühlschrank eine Stunde abtrocknen lassen, Halbmonde ausstechen, auf Backpapier setzen und bei 180°C im Rohr trocken backen.