

Eifeler Senf-Süppchen

Zutaten | ca. 4 Portionen

4	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
4 EL	Butter
2 EL	Mehl
750 ml	Gemüsefond
250	Milch
4 EL	Senf
200 ml	Weißwein
125 g	Sahne
1	Eigelb
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln und in Butter leicht andünsten.
- Mehl darüber streuen und kurz mitschwitzen lassen.
- Alles mit Fond und Milch ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe vom Herd ziehen. Mit Senf, Weißwein und Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eigelb hinzu geben und alles mit dem Mixer aufschäumen.
- Süppchen auf Tellern verteilen und mit etwas geschlagener Sahne und Kresse dekoriert servieren.

Tipp:

Die verschiedenen Senfsorten sorgen bei der Suppe für das ganz spezielle Aroma - ob mild, mittelscharf oder scharf. Besonders Senf aus der Region verleiht dem Senf-Süppchen einen fein-würzigen Geschmack wie zum Beispiel der Monschauer Senf aus der Eifel. Hier kann ganz nach Belieben abgeschmeckt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 334 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
488 kcal	42 g	14,4 g	3,8 g	66 mg