



Schaffhauser Rieslingsuppe

Mann nennt sie zwar Rieslingsuppe, doch meistens wird dazu Riesling-Sylvaner verwendet. Das ist die weisse Hauptsorte in den Schaffhauser Rebbergen. Die Suppe bekommt ein kleines "Fundament" aus Zwiebel, Rüebl, Sellerie und wird mit Mehl gebunden. Es soll aber keine dicke, sondern eine cremige Suppe geben. Gewürzt hab ich sie mit etwas frischem Estragon, seine liebliche Art passt gut zum blumigen Bouquet des Riesling-Sylvaners. Wer will raspelt etwas Muskatnuss hinzu, das unterstützt das Weinbouquet.

Die leicht säuerliche Suppe wirkt sehr appetitanregend, ist also sehr gut zur Vorspeise geeignet. Nach Belieben kann die Suppe mit 1 bis 2 Prisen Zucker abgeschmeckt werden, das bricht die Säure etwas.

Zutaten

3dl Riesling Sylvaner
3dl Gemüsebouillon
1 Rüebl
1 Scheibe Sellerie
(zusammen ca. 150g Gemüse)
1 kleine Zwiebel
1El Mehl (ca. 20g)
1 kleiner Zweig frischer Estragon
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken. Sellerie und Rüebl in kleine Würfel schneiden. Zusammen in nicht zu knapp Bratbutter andünsten, ohne dass das Gemüse Farbe annimmt. Mehl portionenweise über das Gemüse sieben und laufend mit einer Holzgabel zu

vermischen. Mehl, das am Boden klebt aufrühren. Mit dem Wein ablöschen, gehackter Estragon zugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Püriert man die Suppe direkt in der Pfanne, so besteht die Gefahr, dass der Mixer Luft anzieht und die Suppe dadurch über den Pfannenrand hinausschwappt.

Suppe zurück in die Pfanne geben und die Bouillon zugeben, mit Pfeffer abschmecken und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Anrichten nochmals einen guten Schluck Wein dazugiessen.

Anrichten und mit etwas geschnittenem Estragon garnieren.





Gemüse im Weinsud



Püriert und mit Bouillon aufgefüllt